KULT

Küchenmaschine

Kundendienst-Adresse:

wmf consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: (0180) 2000 591 *
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

*6 Cent pro Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 42 Cent

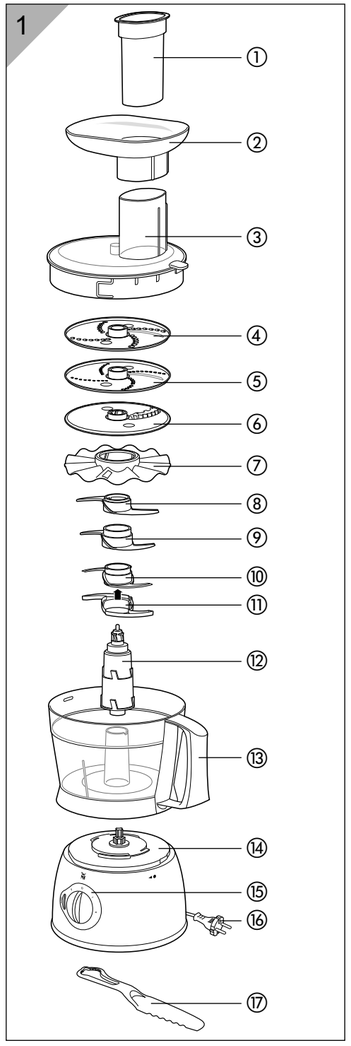
Hersteller:

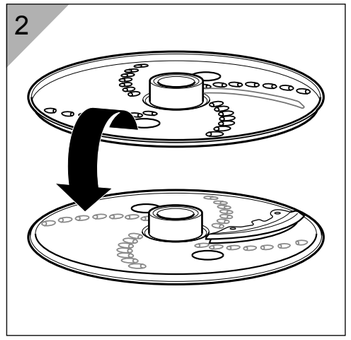
wmf consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

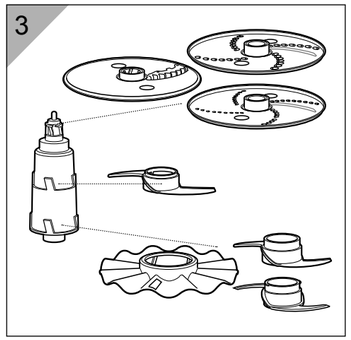
Änderungen vorbehalten - IB-16070011-03-1204
type: 0416070011

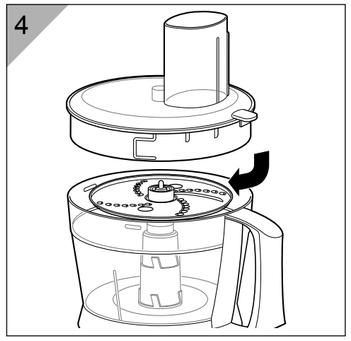
Gebrauchsanweisung
Operating Manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning
Användarguide
Käyttöohje
Bruksanvisning

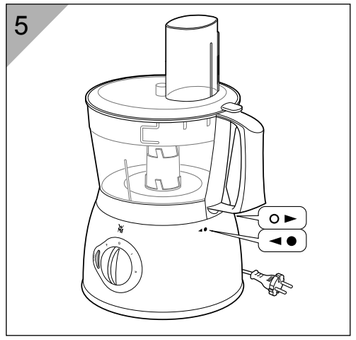
DE	5	bitte aufklappen
GB	12	please open
FR	18	veuillez déplier
IT	24	aprire
ES	30	abrir, por favor
NL	36	gelieve open te slaan
DA	42	klap venligst op
SV	48	var god öppna
FI	54	ole hyvä ja avaa
NO	60	vennligst brett ut

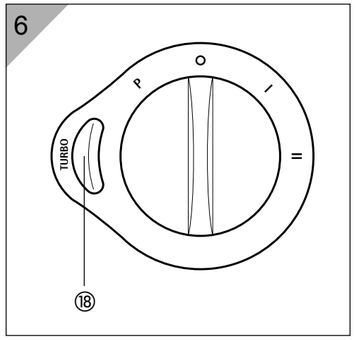

1
①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰


2


3


4


5


6
P
O
I
II
TURBO
⑱

Inhaltsverzeichnis

Geräteübersicht / Abbildungen 3
Vor dem Benutzen 6
- Gebrauchsanweisung lesen 6
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 6
- Technische Daten 6

Sicherheitshinweise 6
Lieferumfang/Geräteteile 7
Aufstellen und anschließen 7
Die Werkzeuge 8
Betrieb 8
- Vorbereiten 8
- Einschalten 9
- Arbeit beenden 9

Reinigung und Pflege 9
Wenn es mal ein Problem gibt 10
- Garantie-Information 10

Vor dem Benutzen

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der Küchenmaschine. Sie darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden.

Gebrauchsanweisung lesen

Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist zum Zerkleinern und Mischen von weichen Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüberhinausgehende Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten. Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung, Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Schutzklasse:	II

⚠ Sicherheitshinweise

Gefährliche Netzspannung!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall leicht vom Netz getrennt werden kann.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es zusammenbauen, auseinandernehmen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

Gefahren für Kinder/durch Fehlbedienung!
Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Dieses Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Messer sind sehr scharf. Bewahren Sie die Scheiben und das Edelstahlmesser außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Entfernen Sie den Deckel nicht während des Betriebs.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie z.B. auch lange Haare von der Einfüllöffnung fern.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie z.B. Löffel o.ä. in die Einfüllöffnung, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Befestigen oder entfernen Sie Zubehör niemals während des Betriebs. Schalten Sie immer erst die Küchenmaschine aus und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Messer laufen nach dem Ausschalten nach. Warten Sie den Stillstand ab, bevor Sie weiter mit dem Gerät hantieren.
- Fassen Sie niemals an die Klingen der Messer-Einsätze.

Beschädigungsgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Füllen Sie keine kochendheißen Flüssigkeiten ein.
- Füllen Sie keine harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Kandiszucker, Knochen, Nussschalen etc. und keine gefrorenen Lebensmittel ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen ab. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.

Lieferumfang/Geräteteile

Siehe Abbildung 1:
① Stopfer
② Einfüllhilfe
③ Deckel
④ grobe Schneid-/Raspelscheibe
⑤ feine Schneid-/Raspelscheibe
⑥ Streifenschnittscheibe (Julienne)
⑦ Schlagscheibe
⑧ Rührmesser
⑨ Knetmesser
⑩ Edelstahlmesser
⑪ Messerabdeckung für ⑩
⑫ Antriebswelle
⑬ Zubereitungsbehälter
⑭ Motor
⑮ Betriebsschalter
⑯ Netzkabel mit Stecker
⑰ Spatel

Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 9).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.
- Sicherstellen, dass der Betriebsschalter ⑮ auf „O“ (aus) steht.
- Netzstecker ⑯ in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Falls das Netzkabel zu lang ist, können Sie es im Boden des Motors ⑭ aufrollen.

Die Werkzeuge

Mit der Küchenmaschine können Sie schneiden, raspeln und streifeln sowie Rahm, Sahne und Eiweiß schlagen.

⚠ **Gefahr!** Die Messer sind sehr scharf!
Siehe Abbildung 1:

④ grobe Schneid-/Raspelscheibe und

⑤ feine Schneid-/Raspelscheibe
Diese beiden Scheiben haben auf einer Seite ein Messer (z. B. für Gurkenscheiben) und auf der anderen Seite die Raspel (z. B. für Kartoffelpuffer). Das gewünschte Werkzeug muss beim Einsetzen nach oben weisen (siehe Abb. 2).
Geschwindigkeitstufe I bei weichen Zutaten (z. B. Tomaten, Gurken),
Geschwindigkeitstufe II bei härteren Zutaten (z. B. Karotten, Kartoffeln).

⑥ Streifenschnittscheibe (Julienne)
Zur Zubereitung von Gemüsestreifen.
Geschwindigkeitstufe I.

⑦ Schlagscheibe
Zum Schlagen von Sahne und Eiweiß.
Geschwindigkeitstufe I.

⑧ Rührmesser
Siehe „⑩ Edelstahlmesser".

⑨ Knetmesser
Zum Mischen von Hefeteig
Geschwindigkeitstufe I – II.

⑩ Edelstahlmesser
Zum Zerkleinern von Fleisch und geschälten Nüssen.
Geschwindigkeitstufe I – II.
Für eine bessere Durchmischung kann das Rührmesser ⑧ darüber eingesetzt werden.

Betrieb

Vorbereiten

- Zutaten vorbereiten:
  Fleisch von Haut, Knochen und Sehnen befreien; bei Obst und Gemüse Stengel und Kerne entfernen; alles in Würfel von ca. 2 cm schneiden. Bis zu 750 g kann das Gerät in einem Durchgang verarbeiten – größere Mengen entsprechend teilen.
  Durch Zugabe von etwas Öl oder Fett erreichen Sie oft ein besseres Ergebnis.
- Den Zubereitungsbehälter ⑬ auf den Motor ⑭ stetzen – die Pfeilmarkierung unten links neben dem Griff muss dabei auf das Symbol „O" zeigen – und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag über das Symbol „●" drehen (ein Verriegeln ist erst nach vollständigem Aufbau möglich, siehe Abb. 5).
- Die Antriebswelle ⑫ in den Zubereitungsbehälter auf das Zahnrad des Motors setzen.
- Das gewünschte Werkzeug vorsichtig auf die Antriebswelle setzen. Die Scheiben ④ - ⑥ werden oben, das Rührmesser ⑧ in der Mitte und die übrigen Werkzeuge unten auf die Antriebswelle gesetzt (siehe Abb. 3).
  Bei Verwendung des Edelstahlmessers ⑩ zuerst vorsichtig die Abdeckung ⑪ vom Messer abnehmen.
- Den Zubereitungsbehälter gegebenenfalls mit den Zutaten (max. 750 g bzw. 1,5 l) befüllen.
- Den Deckel ③ auf den Zubereitungsbehälter setzen (siehe Abb. 4), dabei muss sich die kleine Nase direkt rechts vom Behältergriff befinden. Durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn verschließen.
- Nun kann auch der Zubereitungsbehälter durch eine Drehung im Uhrzeigersinn verriegelt werden. Der kleine Pfeil unten links am Behältergriff muss auf das Symbol „●" am Motor zeigen (siehe Abb. 5).
- Die Einfüllhilfe ② auf den Stutzen des Deckels ③ setzen, wenn Zutaten im Betrieb hinzugefüllt werden. Dabei muss die größere Seite der Einfüllhilfe über der Mitte des Deckels liegen.

- Den Stopfer ① in die Einfüllhilfe oder gegebenenfalls direkt in den Stutzen des Deckels einsetzen.
- Den Betriebsschalter ⑮ auf Position „0" (aus) drehen und den Netzstecker ⑯ in eine Steckdose stecken.

Einschalten

- Funktionen des Betriebsschalters ⑮ (siehe Abb. 6):
  „0" – aus
  „I" – niedrige Geschwindigkeit
  „II" – hohe Geschwindigkeit
  „P" – (engl.: Pulse) kurze Impulse mit hoher Geschwindigkeit, solange der Schalter in der Position gehalten wird
  Taste ⑱ „TURBO" – kurzzeitiges Umschalten von Stufe „I" auf Stufe „II".
- Den Motor maximal 1 Minute laufen lassen, dann eine Pause von 2 bis 3 Minuten einlegen.
- Zutaten durch die Einfüllhilfe ② in den Zubereitungsbehälter geben und mit dem Stopfer ① hinein drücken.
  ⚠ **Gefahr!** Niemals Zutaten mit der Hand oder einem anderen Gegenstand hinein drücken! Benutzen Sie immer den Stopfer ①!

Arbeit beenden

- Sind die Zutaten fein genug zerteilt und vermischt, den Betriebsschalter ⑮ auf Position „0" (aus) drehen und den Netzstecker ⑯ aus der Steckdose ziehen.
- Den Zubereitungsbehälter ⑬ durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Motor ⑭ lösen und abnehmen.
- Den Deckel ③ durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn vom Zubereitungsbehälter lösen und abnehmen (nur möglich, wenn der Zubereitungsbehälter vom Motor gelöst ist).
- Die Antriebswelle ⑫ mit dem Werkzeug vorsichtig herausnehmen und weglegen.
- Den Zubereitungsbehälter entleeren, dabei mit dem Spatel ⑰ die restlichen Zutaten entfernen.
- Alle benutzten Teile reinigen (siehe nächstes Kapitel).

Reinigung und Pflege

⚠ **Gefahr für die Gesundheit!** Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
⚠ **Gefahr!** Niemals den Motor waschen oder abspülen! Nicht ins Wasser tauchen! Immer vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
⚠ **Verletzungsgefahr!** Die Schneidmesser und -scheiben sind scharf! Nicht berühren! Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen der Schneidmesser und -scheiben vor!

Keine lösemittelhaltigen oder auf Alkohol basierenden, ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsutensilien (z.B. Topfschwämme o.Ä.) verwenden. Diese können die Oberfläche zerkratzen.
Die einzelnen Teile müssen vor dem Gebrauch vollständig trocken sein.

- Den Motor ⑭ mit einem leicht feuchten Tuch reinigen und gut abtrocknen.
- Alle anderen Teile mit Spülwasser gründlich reinigen und gut abtrocknen.
- Zubereitungsbehälter ⑬, Deckel ③, Einfüllhilfe ②, Stopfer ①, Antriebswelle ⑫, Schlagscheibe ⑦, Rührmesser ⑧, Knetmesser ⑨ und Edelstahlmesser ⑩ können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
  Stellen SIe sicher, dass alle Verriegelungs- und Verbindungsteile frei von Speiseresten sind.

Wenn es mal ein Problem gibt

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln.

Falls der Motor nicht anläuft, prüfen Sie, ob alle Zubehörteile (Zubereitungsbehälter, Deckel, Antriebswelle, Werkzeug) richtig montiert sind. Es gibt mehrere Sicherheitsschalter, die bei falschen Aufbau ein Starten des Motors verhindern.

Wenn sich die Störung nicht beseitigen lässt, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.

⚠ Gefahr!
Versuchen Sie niemals das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Garantie-Information
Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland. Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch, Nichteinhaltung der Reinigungsanweisung sowie unterbliebene Pflege.
Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

CE

Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG .

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.
Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Table of Contents

Machine overview / diagrams....3
Before use....13
Read instructions....13
Correct use....13
Technical data....13
Safety instructions....13
Scope of delivery/machine parts....14
Setting up and connecting....14
The tools....14
Operation....15
Preparation....15
Switching on the machine....15
Finishing work....16
Cleaning and maintenance....16
In the event of a problem....16

Before use

Congratulations on the purchase of your food processor. Please use the machine for the intended purpose only as described in this instruction manual.

Read instructions

Please therefore carefully read the instruction manual before use. The manual contains instructions regarding the use, cleaning and maintenance of the food processor. We accept no liability for possible damage resulting from the failure to follow these instructions. Please store the instruction manual carefully and pass it on to other users together with the machine. Please also be aware of the warranty terms at the end of the instruction manual.

Correct use

This machine is designed for home use. The machine is not intended purely for commercial purposes.
The machine has been designed to chop and mix soft food and beverages. The machine should not be used for any other purpose. Please follow the safety instructions during use. No liability is accepted for any damage caused by use for unintended purposes, incorrect operation, non-observance of the safety instructions or incorrect repairs. Warranty services are also excluded in such cases.

Technical data

Nennspannung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Schutzklasse:	II

⚠ Safety instructions

Dangerous supply voltage!

Incorrect electrical installation or supply voltage which is too high can lead to electrical shocks.

- Only connect the machine to correctly installed isolated ground receptacles. The cord and plug must be dry.
- The plug must be freely accessible so that the machine can be easily disconnected from the power in an emergency.
- Do not use the machine and immediately remove the plug if:
  - the machine or power cord are damaged
  - you suspect a defect may have occurred following a fall or similar.
- If the connection lead of this machine is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer services or a similar qualified individual to avoid hazards.
- Do not open the casing and leave repairs to the professionals. Please contact an authorised service centre. Liability and warranty claims are excluded if you attempt to repair the machine yourself, incorrectly connect the machine or operate the machine incorrectly.
- Do not immerse the machine itself, the power cord or plug in water.
- Please only use the machine indoors in dry conditions. Do not operate the machine in damp rooms or in the rain.
- If you do not use the machine, assemble or disassemble the parts, clean the machine or if a fault occurs, turn off the machine and always remove the plug from the socket.

Danger for children/from incorrect use!

Children are often unable to recognise danger or underestimate it.
Incorrect use of the machine can result in injury.

- This machine must not be used by children. The machine and its connection instructions are to be kept out of the reach of children.

- Do not allow children to play with the packaging foil. They could become caught in the foil while playing and suffocate.
- This machine is not intended for use by individuals with limited physical, sensory or mental abilities or those with a lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by another individual responsible for their safety or have been instructed on how to use the machine.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the machine.
- The blades are very sharp. Keep the blades and stainless steel knife out of the reach of children.
- Do not remove the lid during operation.
- Do not put your hand into the machine while it is being operated.
- Also ensure that long hair, for example, is kept away from the insertion opening.
- Do not insert objects such as spoons, for example, into the insertion opening when the machine is in operation.
- Do not move the machine during operation.
- Never attach or remove accessories during operation. Always turn off the food processor and then remove the plug from the socket.
- The blades will continue to rotate after the machine has been turned off. Wait until they stop moving before handling the machine.
- Never touch the blades of the cutting accessories.

Risk of damage!

Incorrect use of the machine can result in injury.

- Do not add any hot fluids.
- Do not fill with any hard foods such as coffee beans, candied sugar, bones, nut shells etc. or frozen food.
- Do not place the machine on surfaces which are sensitive to water. Water sprays can damage such surfaces.

Scope of delivery/ machine parts

See Fig. 1:

① Stopper
② Filling tool
③ Lid
④ Large cutting/grating disc
⑤ Fine cutting/grating disc
⑥ Strip cutting disc (Julienne)
⑦ Beating disc
⑧ Stirring blade
⑨ Kneading blade
⑩ Stainless steel knife
⑪ Knife cover for ⑩
⑫ Drive shaft
⑬ Preparation container
⑭ Motor
⑮ Operating switch
⑯ Power cord with plug
⑰ Spatula

Setting up and connecting

- Remove all packaging from the machine.
- Clean the machine (see chapter "Cleaning and Maintenance" on page 16).
- Set up the machine on a stable surface near to a plug socket.
- Make sure that the operating switch ⑮ is set to "O" (off).
- Plug the power plug ⑯ into a correctly installed and isolated ground socket.
  If the power cord is too long, you can roll it up inside the base of the motor ⑭

The tools

You can cut, grate and chop food and also beat cream and egg whites using the food processor.

⚠ **Danger!** The blades are very sharp!
See Fig. 1:
④ large cutting/grating disc and
⑤ small cutting/grating disc
These two discs have a blade on one side (e.g. good for chopping pickles) and grater on the other side (e.g. for potato fritters). The required tool should be pointing upwards when inserted (see Fig. 2).
Speed setting I for soft ingredients (e.g. tomatoes, pickles),
Speed setting II for harder ingredients (e.g. carrots, potatoes).
⑥ Strip cutting disc (Julienne)
To prepare strips of vegetables.
Speed setting I.
⑦ Beating disc
To beat cream and egg whites.
Speed setting I.
⑧ Stirring knife
See „⑩ Stainless steel knife".
⑨ Kneading knife
To mix yeast dough.
Speed settings I – II.
⑩ Stainless steel knife To chop meat and shelled nuts.
Speed settings I - II.
The stirring knife can also be used for more thorough mixing.

Operation

Preparation

- Prepare the ingredients:
  Remove skin, bones and tendons from meat; cut off the stalks and cores from fruit, chop everything into cubes of approx. 2 cm. The machine can process up to 750 g in each cycle - divide larger volumes correspondingly.
  The addition of a small amount of oil or fat can often improve the results.
- Place the preparation container ⑬ on the motor ⑭ - the arrow markings on the lower left by the handle must point to the „O" symbol - and turn the container clockwise until it catches over the „●" symbol (locking is not possible until complete assembly, see Fig. 5).
- Place the drive shaft ⑫ ion the gearwheel of the motor in the preparation container.
- Carefully place the required tool on the drive shaft. The discs ④ - ⑥ are positioned upwards ⑧ in the middle and the other tools below on the drive shaft (see Fig. 3). When using the stainless steel knife ⑩ first remove the cover ⑪ from the blade.
- Fill the preparation container with the ingredients if required (max. 750 g or 1.5 l).
- Place the lid ③ on the preparation container (see Fig. 4), ensuring that the small nose is directly to the right of the container handle. Lock the lid by turning it slightly clockwise.
- Only then can the preparation container also be locked by turning it clockwise. The small symbol on the bottom right should be pointing at the „●" symbol on the motor (see Fig. 5).
- Insert the filling tool ② into the neck of lid ③ if you need to add ingredients during operation. The larger side of the filling tool should be positioned over the middle section of the lid.
- Insert the stopper ① a into the filling tool or, if required, directly into the lid neck.
- Turn the power switch to the ⑮ (off) and connect the power plug ⑯ to a socket.

Switching on the machine

- Functions of the power switch ⑮ (see Fig. 6):
  „0" – off
  „I" – low speed
  „II" – high speed
  „P" – (engl.: Pulse) short pulses at a high speed, as long as the switch is held in the position
  ⑱ button "TURBO" – brief switch from level "I" to level "II"..
- Run the motor for a maximum of 1 minute and then wait for 2 to 3 minutes.
- Add ingredients to the preparation container using the filling tool ② and push them in using stopper ①

⚠ **Danger!** Never push ingredients into the container by hand or using another object! Always use stopper ①!

- **Finishing work**
- Once the ingredients have been sufficiently chopped and combined, turn the power switch ⑮ to the „0" position and remove the power plug ⑯ from the socket.
- Release the preparation container ⑬ from the motor ⑭ by turning slightly in a counter clockwise direction and remove.
- Release lid ③ dfrom the preparation container by turning slightly in a counter clockwise direction and remove (only possible once the preparation container has been release from the motor).
- Remove the drive shaft ⑫ using the tool and place aside.
- Empty the preparation container, using spatula ⑰ to remove the rest of the ingredients.
- Clean all used parts (see next chapter).

Cleaning and maintenance

⚠ **Health risk!** Clean all parts immediately after use and remove any remaining food right away.
⚠ **Danger!** Never wash or rinse the motor! Do not immerse it in water! Always remove the plug before cleaning.
⚠ **Risk of injury!** The cutting blades and discs are sharp! Do not touch! Be careful when cleaning the cutting blades and discs!

Do not use any corrosive, alcohol-based or caustic cleaning fluids or utensils containing solvents (e.g. scouring pads etc.) These could scratch the surface.
The individual parts must be completely dry before use.

- Clean the motor ⑭ with a damp cloth and dry thoroughly.
- Thoroughly clean all other parts with rinsing water and dry carefully.
- The preparation container ⑬, lid ③, filling tool ②, stopper ①, driver shaft ⑫, beating disc ⑦, stirring blade ⑧, kneading blade ⑨ and stainless steel blade ⑩ can also be cleaned in the dishwasher.
  Ensure that all locking and connecting parts are free of food particles.

In the event of a problem

Faults can occur with all electrical machines. This does not necessarily involve a defect in the machine itself.

If the motor is not running, make sure that all accessories (preparation container, lid, driver shaft, tools) have been assembled correctly. There are several safety switches which prevent the motor from running if the machine has not been assembled correctly.

If you are unable to fix the problem, please call our hotline.

⚠ **Danger!**
Never attempt to repair the defective or suspected defected machine yourself. You may put yourself and later users in danger. Only authorised experts are permitted to make these repairs.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this
appliance may not correspond with the coloured markings
identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked
with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

CE The appliance complies with European directives 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2009/125/EC.

At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electric and electronic appliances.
The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling and or other use of old appliances makes an important contribution to protecting our environment. Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

Table des matières

Aperçu de l'appareil / Illustrations 3
Avant l'utilisation 19
Lire le mode d'emploi 19
Utilisation conforme aux instructions 19
Caractéristiques techniques 19
Consignes de sécurité 19
Contenu/Pièces de l'appareil 20
Mise en place et en service 20
Les outils 21
Fonctionnement 21
Préparation 21
Mise en marche 22
Terminer le travail 22
Nettoyage et entretien 22
En cas de problème 23

Avant l'utilisation

Nous vous félicitons pour l'achat de ce robot multifonctions. Il n'est prévu que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi.

Lire le mode d'emploi

Pour cette raison lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service, elle contient les consignes d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil.
Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels dus au non-respect des consignes. Conservez soigneusement le mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Veuillez également consulter les informations de garantie à la fin de ce mode d'emploi.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour une utilisation privée. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.
L'appareil est conçu pour hacher des aliments mous et pour mélanger des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme aux indications.
Respecter les consignes de sécurité lors de l'utilisation. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels causés par un usage non conforme, une utilisation erronée, le non-respect du manuel d'utilisation ou une réparation inappropriée. Dans de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur:	220-240 V~, 50/60 Hz
Puissance:	900 W
Catégorie de protection :	II

⚠ Consignes de sécurité

Attention haute tension!

Les installations électriques endommagées ou une tension trop élevée peuvent causer une décharge électrique.

- Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant avec contact de mise à la terre, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs..
- La fiche de contact doit être libre d'accès pour que l'appareil puisse être débranché facilement en cas d'urgence.
- Ne mettez pas l'appareil en marche et débranchez-le si:
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil pouvait être endommagé suite à une chute ou équivalent
- Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée pour éviter des mises en danger.
- N'ouvrez pas l'appareil mais faites le réparer par des techniciens qualifiés. Pour ce faire, adressez-vous à un atelier de réparation compétent. Les droits de garantie et de responsabilité ne s'appliquent pas en cas de réparations effectuées par vous-même, de branchement inapproprié ou d'usage non conforme.
- N'immergez ni l'appareil, ni le câble d'alimentation,ni la prise dans l'eau.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur, dans un endroit sec. Ne l'utilisez pas dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous l'assemblez, le démontez, le nettoyez ou en cas de dysfonctionnement, éteignez-le et débranchez-le.

Dangers pour enfants/dus à une utilisation erronée!

Les enfants ne reconnaissent souvent pas les dangers, ou ils les sous-estiment.
Une manipulation inappropriée de l'appareil peut engendrer des blessures.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil et son câble d'alimentation sont à éloigner des enfants.
- Ne laissez pas jouer les enfants avec le film d'emballage. Ils peuvent s'emmêler et s'étouffer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou si elle les a instruites pour utiliser cet appareil.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les lames sont extrêmement tranchantes. Conservez les disques et la lame en inox en dehors de la portée et de la vue des enfants.
- N'enlevez pas le couvercle durant le fonctionnement.
- Ne mettez pas vos mains dans l'appareil quand il est en marche.
- Tenez également éloigné p.ex. les cheveux longs de l'ouverture de remplissage.
- N'enfoncez aucun objet comme p.ex. des cuillères ou équivalent dans l'ouverture de remplissage quand l'appareil est en marche.
- Ne bougez pas l'appareil durant le fonctionnement.
- Ne fixez ou n'enlevez jamais les accessoires durant le fonctionnement. Éteignez toujours d'abord le robot de cuisine et débranchez-le ensuite.
- Le lames tournent encore après avoir éteint l'appareil. Attendez l'arrêt complet avant de continuer à manipuler l'appareil.
- Ne touchez jamais les lames des accessoires de coupe.

Risques d'endommagement!

Une manipulation inappropriée de l'appareil peut engendrer des endommagements.

- Ne versez pas de liquides bouillants.
- Ne mettez pas des aliments durs tels que grains de café, sucre candi, os, coques à noix etc, et pas d'aliments congelés.
- Ne déposez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Les éclaboussures d'eau peuvent les endommager.

Contenu / Pièces de l'appareil

cf. image 1:

① Poussoir
② Ouverture de remplissage
③ Couvercle
④ Disque réversible à émincer/râper épais
⑤ Disque réversible à émincer/râper fin
⑥ Disque à couper en lanières (façon julienne))
⑦ Disque à fouetter
⑧ Couteau à mélanger
⑨ Couteau à pétrir
⑩ Couteau en inox
⑪ Protège-lame pour ⑩
⑫ Arbre d'entrainement
⑬ Récipient
⑭ Bloc moteur
⑮ Sélecteur rotatif
⑯ Câble d'alimentation avec fiche
⑰ Spatule

Mise en place et en service

- Débarrassez l'appareil de tout son emballage.
- Nettoyer l'appareil (cf. chapitre „Nettoyage et entretien" page 22).
- Poser l'appareil sur un support stable et plan, à proximité d'une prise électrique.
- S'assurer que le sélecteur rotatif o est sur la position ⑮ O" (off).
- Insérer la fiche de contact ⑯ dans une prise de courant avec contact de mise à terre, installée conformément aux prescriptions. Si le câble d'alimentation est trop long vous pouvez l'enrouler dans le compartiment range-cordon sous le bloc moteur ⑭.

Les outils

Vous pouvez émincer, râper, couper en lanières ainsi que fouetter la crème fraiche, la crème Chantilly et les blancs d'œufs.

⚠ **Danger!** DLes lames sont extrêmement tranchantes !
cf. image 1 :

④ Disque réversible à émincer/râper épais
⑤ Disque réversible à émincer/râper fin
Ces deux disques disposent sur un côté d'une lame (p.ex. pour tranches de concombres) et sur l'autre côté d'une râpe (p.ex. pour galettes de pommes de terre). L'outil choisi doit pointer vers le haut quand on l'insère (cf. image 2).
Niveau de vitesse I pour ingrédients mous (p.ex. tomates, concombres),
Niveau de vitesse II pour ingrédients plus durs (p.ex. carottes, pommes de terre).
⑥ Disque à couper en lanières (façon julienne)
Pour la préparation de légumes en julienne.
Niveau de vitesse I.
⑦ Disque à fouetter
Pour fouetter la crème Chantilly et des blancs d'œuf.
Niveau de vitesse I.
⑧ Couteau à mélanger
Cf. „⑩ Couteau en inox".
⑨ Couteau à pétrir
Pour pétrir du levain
Niveau de vitesse I-II
⑩ Lame en inox
Pour hacher la viande et des noix décortiquées.
Niveau de vitesse I-II.

Pour un meilleur mélange, le couteau à mélanger h peut être inséré en complément, au dessus ⑧.

Fonctionnement

Préparer

- Préparer les ingrédients :
  Retirer la peau, les os et les tendons de la viande; enlever les tiges et les pépins des fruits et légumes; couper le tout en dès de 2cm env. L'appareil peut transformer au maximum 750g en une seule fois - des quantités plus importantes doivent être réparties.
  En ajoutant un peu d'huile ou de graisse vous obtiendrez souvent un meilleur résultat.
- Poser le récipient ⑬ sur le bloc moteur ⑭ - la flèche en bas à gauche, à côté de la poignée, doit pointer sur le symbole „O" - et le tourner jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre, au dessus du symbole „●" (le verrouillage n'est possible qu'après l'assemblage complet, cf. image 5).
- Poser l'arbre d'entrainement ⑫ dans le récipient de préparation sur la roue crantée du moteur.
- Poser l'outil désiré avec précaution sur l'arbre d'entrainement. Les disques ④ - ⑥ sont posés en haut, la lame de mélange ⑧ au milieu et les autres outils en bas de l'arbre d'entrainement. (cf.image3).
  Lorsque vous utilisez la lame inox ⑩ zretirez d'abord avec précaution la protection ⑪ de la lame.
- Remplir le récipient le cas échéant avec les ingrédients (max. 750g ou 1,5L).
- Mettre le couvercle ③ c sur le récipient (cf. image 4), le petit bec doit se trouver directement à droite de la poignée du récipient. Fermer en tournant légèrement dans les sens des aiguilles d'une montre.
- Nun kann auch der Zubereitungsbehälter Maintenant le récipient peut être également verrouillé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. La petite flèche en bas à gauche de la poignée du récipient doit pointer sur le symbole „●" sur le bloc moteur (cf.image 5).
- Poser le plateau de remplissage ② ab sur la cheminée du couvercle ③, si des

ingrédients devaient être ajoutés lorsque l'appareil est en marche. Le côté plus large du plateau de remplissage doit être placé au dessus du couvercle.
- Insérer le poussoir ① dans l'ouverture de remplissage ou le cas échéant directement dans la cheminée du couvercle.
- Tourner le sélecteur rotatif ⑮ en position „0" (Off) et insérer la fiche de contact ⑯ dans une prise.

Mettre en marche

- Fonctions du sélecteur ⑮ (cf. image 6):
  „0" – Off
  „I" – Vitesse basse
  „II" – Vitesse élevée
  „P" – (angl. : Pulse) des impulsions courtes à haute vitesse tant que l'interrupteur reste dans la même position.
  Bouton ⑱ „TURBO" – commutation de courte durée du niveau „I „ au niveau „II".
- Laisser le moteur en marche 1 minute au maximum, puis l'arrêter durant 2 à 3 minutes.
- Verser les ingrédients à travers le plateau de remplissage ② dans le récipient et les pousser avec le poussoir ①.
  ⚠ **Danger!** Ne jamais pousser les ingrédients avec la main ou d'autres objets ! Utilisez toujours le poussoir ①!

- **Terminer le travail**
- Si les ingrédients sont hachés assez fin et mélangés, tourner le sélecteur rotatif ⑮ aen position „0"(Off) et retirez la fiche de courant ⑯ de la prise.
- Dévisser le récipient de préparation ⑬ dm en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du bloc moteur ⑭ et l'enlever.
- Dévisser le couvercle ③ c en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre du récipient et l'enlever (possible uniquement si le récipient est déserré du bloc moteur.).
- Enlever avec précaution l'arbre d'entrainement ⑫ avec l'outil et le mettre de côté.
- Vider le récipient en enlevant avec la spatule ⑰ le reste des ingrédients.
- Nettoyer tous les accessoires utilisés (cf. chapitre suivant).

Nettoyage et Entretien

⚠ **Danger pour la santé!** Nettoyez tous les accessoires immédiatement après l'utilisation et enlevez le cas échéant les restes de nourriture.
⚠ **Danger!** Ne jamais laver le bloc moteur ni le rincer ! Ne pas l'immerger dans l'eau ! Toujours débrancher l'appareil avant le nettoyage.
⚠ **Risque de blessure!** Les lames et disques à émincer sont tranchants ! Ne pas y toucher ! Nettoyez les couteaux et disques à émincer avec précaution!

Ne pas utiliser de nettoyants contenant des solvants, décapants ou abrasifs ou d'ustensiles de nettoyage (p.ex. éponges à récurer) ou équivalent. Ils peuvent endommager la surface. Chaque élément doit être complètement sec avant utilisation.

- Nettoyer le bloc moteur ⑭ avec un chiffon légèrement humide et l'essuyer soigneusement.
- Nettoyer soigneusement les autres éléments à l'eau savonneuse et les essuyer soigneusement.
- Le récipient ⑬, le couvercle ③, le plateau de remplissage ②, le poussoir ①, l'arbre d'entrainement ⑫, le disque à fouetter ⑦, le couteau à mélanger ⑧, le couteau à pétrir ⑨ et la lame en inox ⑩ sont également lavables au lave-vaisselle.
  Assurez-vous que tous les pièces de verrouillage et de connexion sont exempts de restes de nourriture.

En cas de problème

Tous les appareils électriques peuvent connaitre des dysfonctionnements. Et il ne s'agit pas forcément d'un défaut sur l'appareil.

Si le moteur ne se met pas en marche,vérifiez si tous les accessoires (Récipient, couvercle, arbre d'entrainement, outils) sont montés correctement. Il existe plusieurs dispositifs de sécurité qui empêchent la mise en marche du moteur quand le montage n'a pas été effectué correctement.
Wenn sich die Störung nicht beseitigen lässt, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.

⚠ **Danger!**
N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil défectueux - ou supposé défectueux. Vous pouvez vous exposer vous-même, ou de tierces personnes ayant repris l'appareil, à un danger. Seulement des techniciens qualifiés sont autorisés à effectuer ces réparations.

CE L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/EG, 2004/108/EG et 2009/125/EG.

Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

Indice

Generalità sull'apparecchiatura / Figure 3
Prima dell'uso 25
Leggere le istruzioni per l'uso 25
Uso secondo le norme 25
Dati tecnici 25
Istruzioni di sicurezza 25
Contenuto della confezione/Componenti dell'apparecchiatura 26
Montaggio ed allacciamento 26
Utensili 27
Funzionamento 27
Preparazione 27
Accensione 28
Termine sessione di lavoro 28
Pulizia e manutenzione 28
In caso di problemi 29

Prima dell'uso

Congratulazioni per aver acquistato il robot da cucina. L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto seguendo le relative istruzioni.

Leggere le istruzioni per l'uso

Pertanto, prima dell'uso, leggere attentamente il manuale che contiene le istruzioni per l'uso, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura. Non ci assumiamo nessuna responsabilità per danni dovuti alla mancata osservanza di dette istruzioni. Conservare con cura il manuale di istruzioni ed in caso di cessione a terzi dell'apparecchiatura, consegnare con questa anche il detto manuale. Prestare attenzione anche alle istruzioni per la garanzia alla fine del manuale.

Uso secondo le norme

Quest'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e non ad un uso commerciale. L'apparecchiatura serve per macinare e miscelare prodotti alimentari morbidi e bevande. Non ne è previsto nessun altro tipo d'uso. Durante l'uso bisogna seguire le istruzioni di sicurezza. Non ci si assume nessuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, di mancata osservanza delle istruzioni per l'uso oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.

Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 V~, 50/60 Hz
Potenza assorbita:	900 W
Classe di protezione:	II

⚠ Istruzioni di sicurezza

Tensione di rete pericolosa!

Un'installazione elettrica difettosa oppure una tensione di rete troppo elevata possono causare shock elettrici.

- Collegare il dispositivo ad una presa munita di corretto collegamento di terra. La spina ed il connettore devono essere asciutti.
- La spina di alimentazione deve essere facilmente accessibile in modo tale che in caso di emergenza sia facilmente scollegabile dalla rete elettrica.
- Non mettere l'apparecchiatura in funzione e scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se:
  - l'apparecchiatura od il cavo d'alimentazione sono guasti
  - si sospetta un difetto dopo una caduta od un evento simile.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal reparto servizio assistenza o da personale qualificato, per evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento e far effettuare la riparazione da personale specializzato. Rivolgersi ad un riparatore specializzato. In caso di riparazioni effettuate in modo indipendente, qualsiasi collegamento scorretto od utilizzo improprio fanno decadere eventuali richieste di garanzia.
- Non immergere in acqua l'apparecchiatura, il cavo di rete nè la spina.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo in ambienti interni asciutti. Non mettere mai in funzione né in ambienti umidi né sotto la pioggia.
- Quando l'apparecchiatura non viene usata o durante il montaggio, lo smontaggio, la pulizia oppure in caso di presenza di un guasto, spegnere il dispositivo e scollegare la spina dalla presa.

Sussiste pericolo per i bambini in caso di utilizzo improprio!
I bambini spesso non riconoscono i pericoli oppure li sottovalutano.
Un utilizzo improprio dell'apparecchiatura può causare ferimenti.

- Questo dispositivo non deve assolutamente essere usato da bambini. Questa apparecchiatura e le sue linee di allacciamento devono restare fuori dalla portata dei bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con l'imballaggio, perché potrebbero restarne intrappolati e soffocare.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o che mancano di esperienza e/o di conoscenza a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non ricevano istruzioni per l'uso dell'apparecchio.
- I bambini vanno sorvegliati, per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I coltelli sono molto affilati. Tenere le parti in vetro e le lame in acciaio inossidabile fuori dalla portata dei bambini.
- Non togliere il coperchio mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non mettere le mani nell'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Tenere lontano dall'apertura dell'apparecchio i capelli, se lunghi.
- Mentre l'apparecchiatura è in funzione, non introdurre nel foro di apertura oggetti, come per esempio cucchiai o similari.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Non fissare mai né togliere accessori durante il funzionamento. Per prima cosa spegnere il robot da cucina e successivamente staccare la spina di rete dalla presa.
- Maneggiare i coltelli solo dopo lo spegnimento . Aspettare che il motore sia fermo prima di maneggiare di nuovo l'apparecchiatura.
- Non afferrare mai le lame dei coltelli o degli inserti.

Pericolo di danni!
Un utilizzo improprio dell'apparecchiatura può causare danni.

- Non riempire l'apparecchiatura con liquidi bollenti.
- Non inserire all'interno dell'apparecchiatura né alimenti duri, come per esempio chicchi di caffè, caramelle, ossa, gusci di noci, né surgelati.
- Non mettere l'apparecchiatura su superfici sensibili all'acqua, che potrebbero danneggiarsi con spruzzi di acqua.

Contenuto della confezione/Componenti dell'apparecchiatura

Vedere Figura 1:
① Calcatoio
② Inserto ad imbuto
③ Coperchio
④ grossi dischi per grattugiare/tagliare
⑤ dischi sottili per grattugiare/tagliare
⑥ Dischi per tagliare alla Julienne
⑦ Battitore
⑧ Agitatore
⑨ Impastatore
⑩ Lame in acciaio inossidabile
⑪ Coprilame per ⑩
⑫ Albero di comando
⑬ Contenitore preparati
⑭ Motore
⑮ Interruttore di azionamento
⑯ Cavo di rete con spina
⑰ Spatola

Montaggio ed allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura (vedere Capitolo „Pulizia e manutenzione" a pagina 28).
- Collocare l'apparecchiatura su di una superficie stabile ed in piano, vicino ad una presa di corrente.

- Accertarsi che l'interruttore di azionamento si trovi su ⑮ „O" (spegnimento).
- Inserire la spina di rete ⑯ in una presa di corrente correttamente collegata a terra. Se il cavo di rete dovesse essere troppo lungo, lo si può arrotolare attorno al corpo del motore (vedi ⑭).

Utensili

Con il robot da cucina si può tagliare, grattugiare e tagliare a listarelle così come battere crema, panna ed albumi.

⚠ **Pericolo!** I coltelli sono molto affilati!
Vedere Figura 1:

④ grossi dischi per grattugiare/tagliare e
⑤ dischi sottili per grattugiare/tagliare
Questi due dischi hanno un coltello da un lato (per esempio per affettare i cetrioli) e dall'altro lato la grattugia (per esempio per fare le frittelle di patate). Lo strumento desiderato deve essere inserito rivolto verso l'alto (vedere Figura 2).
In caso di ingredienti morbidi, usare il livello di velocità I (per esempio pomodori, cetrioli),
in caso di ingredienti duri (ad esempio carote o patate), usare il livello di velocità II.

⑥ Dischi per tagliare alla Julienne
Per la preparazione di passati di verdura.
Livello di velocità I.

⑦ Battitore
Per battere panna ed albumi.
Livello di velocità I.

⑧ Agitatore
Vedere „⑩ Lame in acciaio inossidabile".

⑨ Impastatore
Per mescolare pasta lievitata
Livelli di velocità I – II.

⑩ Lame in acciaio inossidabile
Per macinare la carne e le noci sgusciate.
Livelli di velocità I - II.
Per mescolare meglio si può usare l'agitatore ⑧.

Funzionamento

Preparazione

- Togliere dalla carne pelle, ossa e tendini; da frutta e verdura gambi e semi e tagliare tutto a cubetti di circa 2 cm. Il dispositivo può gestire fino a 750 g in un'unica sessione; tagliare adeguatamente i pezzi più grandi.
  Spesso si ottengono risultati migliori aggiungendo olio o grasso.
- Mettere il contenitore dei preparati ⑬ sul motore ⑭ . . La freccia a sinistra vicino al manico deve essere rivolta verso il simbolo „O" e deve essere ruotata in senso orario fino a fine corsa sul simbolo „●" „🔒" (è possibile utilizzare un meccanismo di blocco solo a montaggio avvenuto, vedere Figura 5).
- Mettere l'albero di comando ⑫ inel contenitore preparati sulla ruota dentata del motore.
- Mettere sull'albero di comando l'attrezzo desiderato. I dischi ④ - ⑥ vanno collocati sopra, l'agitatore ⑧ ial centro e l' utensile restante sotto sull'albero di comando (vedere Figura 3).
  Quando si usa il coltello in acciaio inox ⑩ per prima cosa togliere con attenzione il coperchio ⑪ dalla lama.
- Riempire il contenitore con gli ingredienti (max. 750 g ovvero. 1,5 l).
- Mettere il coperchio ③ sul contenitore (vedere Figura 4), sistemando il piccolo beccuccio subito a destra dell'impugnatura. Chiudere effettuando una piccola rotazione in senso orario.
- A questo punto è possibile bloccare anche il contenitore effettuando una piccola rotazione in senso orario. La freccetta sul motore sotto a sinistra dell''impugnatura deve essere rivolta verso il simbolo „●" (vedere Figura 5)..
- Se vengono aggiunti ingredienti in piena attività, mettere l'inserto ad imbuto ② ab sui supporti del coperchio ③ .Perciò il lato maggiore dell'inserto ad imbuto deve trovarsi al centro del coperchio.

- Inserire il calcatoio ① nell'inserto ad imbuto oppure eventualmente direttamente nei supporti del coperchio.
- Ruotare l'interruttore di azionamento ⑮ sulla posizione „0" (spegnimento) ed inserire la spina di alimentazione ⑯in una presa.

Accensione

- Funzioni dell'interruttore di azionamento ⑮ (vedere Figura 6):
  „0" – off
  „I" – bassa velocità
  „II" – alta velocità
  „P" – (engl.: impulsi) brevi impulsi ad elevata velocità, finché l'interruttore viene tenuto nella posizione
  Tasto ⑱ „TURBO" – commutazione di breve durata dal livello „I" al livello „II".
- Far funzionare il motore al massimo per 1 minuto, poi inserire una pausa da 2 a 3 minuti.
- Inserire gli ingredienti tramite l'inserto ad imbuto ② nel contenitore e premere verso l'interno con il calcatoio ① .
  ⚠ **Pericolo!** Non premere mai verso l'interno gli ingredienti con la mano o con un qualsiasi altro oggetto! Utilizzare sempre il calcatoio ①!

- **Termine sessione di lavoro**
- Quando gli ingredienti sono sminuzzati abbastanza finemente, ruotare l'interruttore ⑮ in posizione „0" (spento) e scollegare il cavo di alimentazione ⑯ dalla presa.
- Allentare e rimuovere il contenitore ⑬ con una leggera rotazione antioraria dal motore ⑭ .
- Allentare e togliere il coperchio ③ con una leggera rotazione in senso antiorario a partire dal contenitore (possibile solo se il contenitore è staccato dal motore.
- Togliere con cautela e mettere via l'albero di comando ⑫ con l'attrezzo.
- Svuotare il contenitore, rimuovendo il resto degli ingredienti con la spatola ⑰.
- Pulire tutti i componenti utilizzati (vedere il capitolo successivo).

Pulizia e manutenzione

⚠ **Pericolo per la salute!** Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
⚠ **Pericolo!** Non lavare né sciacquare mai il motore! Non immergere in acqua! La spina va sempre staccata prima della pulizia.
⚠ **Sussiste il pericolo di ferimenti!** I coltelli ed i dischi sono affilati! Non toccare! Pulire i coltelli ed i dischi con estrema cautela!

Non usare detergenti a base di solventi, corrosivi od abrasivi né pagliette per grattare le pentole od oggetti simili, in quanto si potrebbero graffiare le superfici.
Le singole parti devono essere completamente asciugate prima dell'uso.

- Pulire ed asciugare bene il motore ⑭con un panno umido.
- Sciacquare ed asciugare bene tutte le altre parti.
- Il contenitore preparati ⑬, il coperchio ③, l'inserto ad imbuto ②, il calcatoio ①, l'albero di comando ⑫, il battitore ⑦, l'agitatore ⑧, l'impastatore ⑨ e le lame in acciaio inossidabile ⑩ possono essere lavati anche in lavastoviglie.
  Assicurarsi che tutti gli elementi di chiusura e di collegamento siano privi di residui di cibo.

In caso di problemi

Con tutti i dispositivi elettrici si possono verificare guasti. Perciò il dispositivo non deve avere nessun difetto.

Se il motore non gira, verificare che tutti gli accessori (contenitore preparati, coperchio, albero di comando, utensile) siano stati montati correttamente. Ci sono diversi interruttori di sicurezza che evitano l'avviamento del motore in caso di errato montaggio.

Se non si riesce a risolvere il guasto, si prega di contattare il nostro numero verde.

⚠ **Pericolo!**
Non tentare mai di riparare il guasto od il presunto guasto. Si mette così in pericolo non solo l'attuale utente ma anche quello futuro. La riparazione deve essere effettuata solo da personale specializzato.

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.

Questo prodotto al termine della sua vita utile non deve essere smaltito nei rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Con il riciclaggio e qualsiasi forma di recupero di vecchie apparecchiature si contribuisce in modo significativo alla salvaguardia dell'ambiente.
Per informazioni, si prega di contattare l'ente comunale per lo smaltimento dei rifiuti.

Con riserva di modifiche

Índice

Vista general del aparato/ imágenes 3
Antes de usar 31
Lea las instrucciones de uso 31
Utilización conforme al uso 31
Datos técnicos 31
Precauciones de seguridad 31
Alcance del envío/piezas del aparato 32
Montaje y conexión 32
Herramientas 33
Funcionamiento 33
Preparación 33
Conexión 34
Finalizar el trabajo 34
Limpieza y cuidados 34
En caso de problemas 35

Antes de usar

Enhorabuena por la compra de este robot de cocina. Utilícelo solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de este manual.

Lea las instrucciones de uso

Antes de poner en funcionamiento este robot de cocina, léase atentamente el manual de instrucciones de uso, que le indicará cómo utilizarlo, limpiarlo y mantenerlo en buen estado. No nos responsabilizamos de los daños ocasionales producidos por una utilización no conforme al uso. Guarde bien estas instrucciones y páselas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso.

Utilización conforme al uso

Este aparato está diseñado para uso doméstico. No está diseñado para uso comercial.
El aparato sirve para triturar y mezclar alimentos y bebidas blandos. Cualquier otra utilización más allá de lo indicado aquí se considerará no conforme al uso.
Respete siempre las precauciones de seguridad. La garantía quedará anulada en caso de uso diferente al dispuesto, utilización indebida, incumplimiento de las instrucciones de uso o una reparación que no haya sido realizada por profesionales y no nos haremos cargo de los daños eventuales ocasionados. En estos casos, las reclamaciones en periodo de garantía también quedarán excluidas.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía:	900 W
Clase de protección:	II

⚠ Precauciones de seguridad

¡Tensión de red peligrosa!

Una instalación eléctrica errónea o una tensión de red demasiado alta pueden dar lugar a descargas eléctricas.

- Conecte el aparato solamente en una caja de enchufe con puesta a tierra que esté instalada correctamente y según las normativas al respecto. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de red debe estar accesible para poder desconcertar fácilmente el aparato en caso de emergencia.
- No ponga el aparato a funcionar y desconecte inmediatamente el enchufe de red cuando:
  - El aparato o cable de red esté dañado
  - Tenga la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- Si el cable de alimentación a red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por un nuevo por el fabricante, su servicio al cliente o personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- No abra la carcasa, llame a un técnico electricista para que lo repare. Póngase en contacto con un taller especializado. No asumimos ninguna responsabilidad y la garantía queda anulada en el caso de reparaciones realizadas por cuenta propia, así como por una conexión o un funcionamiento del aparato no conforme al uso.
- No introduzca nunca el aparato, ni los cables de red o enchufes, en el agua.
- Utilice el aparato solo en espacios de interior secos. No lo ponga en marcha en espacios húmedos ni bajo la lluvia.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe del tomacorriente siempre que no vaya a utilizarlo, lo esté montando o desmontando, realice trabajos de limpieza o si se presenta un fallo.

Es peligroso para los niños por uso erróneo
A menudo, los niños no suelen ser conscientes del peligro o lo subestiman.
Por eso, un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- Este aparato no puede ser utilizado por menores. Mantenga el aparato y los cables de conexión alejados de los niños.
- Impida que los niños jueguen con el plástico del embalaje. Pueden quedar atrapados con él y ahogarse.
- Este aparato no deben usarlo personas con alguna discapacidad física, psíquica o sensorial, ni personas que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo, a menos que estén bajo la supervisión de personas responsables de su seguridad o hayan sido instruidas en el uso del aparato.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Las cuchillas están muy afiladas. Mantenga los discos y la cuchilla de acero inoxidable lejos del alcance de los niños.
- No retire la tapa mientras el aparato siga funcionando.
- No agarre el aparato mientras esté funcionando.
- Mantenga alejado su cabello, sobre todo el largo, de los orificios de llenado.
- No introduzca ningún objeto, p. ej., cucharas o similares, en los orificios de llenado mientras el aparato esté funcionando.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento.
- Nunca ajuste o retire accesorios mientras el aparato esté en marcha. Para ello, desconecte siempre antes el robot de cocina y el enchufe del tomacorriente.
- Las cuchillas siguen funcionando tras la desconexión. Espere a que se paren del todo antes de asir el aparato con las manos.
- No toque nunca las cuchillas de los accesorios de los cuchillos.

Peligro de avería
Un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- No introduzca líquidos ardiendo.
- No introduzca alimentos duros, como granos de café azúcar cande, huesos, cáscaras de frutos secos, etc., ni alimentos congelados.
- No coloque el aparato en superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlas.

Alcance del envío/piezas del aparato

Véase imagen 1:
① Alimentador
② Llenador
③ Tapa
④ Disco cortador/rallador basto
⑤ Disco cortador/rallador fino
⑥ Disco para corte a la juliana
⑦ Disco para batir
⑧ Cuchilla para agitar
⑨ Cuchilla para amasar
⑩ Cuchilla de acero inoxidable
⑪ Tapa de cuchilla para ⑩
⑫ Eje de accionamiento
⑬ Recipiente de preparación
⑭ Motor
⑮ Interruptor de funcionamiento
⑯ Cable de red con enchufe
⑰ Espátula

Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase "Limpieza y cuidados" en la página 34).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa cerca del tomacorriente.
- Asegúrese de que el interruptor de funcionamiento ⑮ está colocado en "O" (desconectado).
- Conecte el enchufe de red ⑯ a un tomacorriente que cumpla con las normativas correspondientes.
  Si el cable de red es demasiado largo, enróllelo en la base del motor ⑭.

Herramientas

Con el robot de cocina usted podrá cortar, rallar y triturar, así como batir crema, nata y claras de huevo.

⚠ **¡Peligro!** Las cuchillas están muy afiladas!
Véase imagen 1:

④ Disco cortador/rallador basto y
⑤ Disco cortador/rallador fino
estos dos discos se componen por un lado de una cuchilla (para cortar pepino, por ejemplo) y por la otra de un rallador (para hacer tortitas de patata). La herramienta empleada deberá quedar boca arriba cuando la coloque (véase imagen 2).
Nivel de velocidad I para ingredientes blandos (p. ej., tomates, pepinos),
Nivel de velocidad II para ingredientes duros (p. ej., zanahorias, patatas).
⑥ Disco para corte a la juliana
Para preparar tiras de verdura.
Nivel de velocidad I.
⑦ Disco para batir
Para montar nata y claras de huevo.
Nivel de velocidad I.
⑧ Cuchilla para agitar
Véase „⑩ cuchilla de acero inoxidable".
⑨ Cuchilla de amasar
Para mezclar masa con levadura
Nivel de velocidad I – II.
⑩ Edelstahlmesser
Para picar carne y frutos secos pelados.
Nivel de velocidad I – II.
Para obtener una mezcla mejor, también puede utilizarse la cuchilla para agitar ⑧.

Funcionamiento

Preparación

- Preparar los ingredientes:
  Retire la piel, huesos y tendones de la carne; en las frutas, quite el rabo y los huesos; córtelo todo en daditos de aprox. 2 cm. El robot de cocina puede procesar de una vez hasta 750 g; si la cantidad es mayor, habrá que repartirla en consecuencia.
  Si añade algo de aceite o grasa, conseguirá un resultado aún mejor.
- Coloque el recipiente de preparación ⑬ sobre el motor ⑭. La marca de la flecha que está abajo a la derecha, al lado del asa, deberá mostrar el símbolo „O". Gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar al símbolo „●" (podrá bloquearlo cuando el aparato esté completamente montado, véase imagen 5).
- Coloque el eje de accionamiento ⑫ sobre el recipiente de preparación sobre la rueda dentada del motor.
- Coloque la herramienta deseada con cuidado sobre el eje de accionamiento. Las cuchillas accesorias se ponen en el eje de la siguiente manera: los discos ④ - ⑥arriba, la cuchilla para agitar ⑧ en el centro y las demás debajo (véase imagen 3).
  Si va a utilizar la cuchilla de acero inoxidable ⑩ , retire antes con precaución la cubierta ⑪ de la cuchilla.
- Llene el recipiente de preparación con los ingredientes (máximo 750 g - 1,5 l).
- Coloque la tapa ③ sobre el recipiente (véase imagen 4), teniendo en cuenta que la pequeña lengüeta quede directamente a la derecha del asa del recipiente. Cierre girando un poco en el sentido de las agujas del reloj.
- Ahora ya puede enclavar también el recipiente de preparación girando en el sentido de las agujas del reloj. La flechita situada abajo a la izquierda del asa de recipiente debe estar en el motor sobre el símbolo „●" (véase imagen 5).
- Coloque el llenador ② b sobre el soporte de la tapa ③ si hay que añadir ingredientes

durante el funcionamiento. El lado mayor del llenador debe quedar por encima del centro de la tapa.
- Introduzca el alimentador ① en el llenador o directamente sobre el soporte de la tapa.
- Gire el interruptor de funcionamiento ⑮ a posición "O" y conecte el enchufe de red ⑯ al tomacorriente.

Conexión

- Funciones del interruptor de funcionamiento ⑮ (véase imagen 6):
  „0" – desconectado
  „I" – velocidad baja
  „II" – velocidad alta
  „P" – (inglés: Pulse) impulsos cortos a alta velocidad, durante el tiempo que el interruptor se mantenga en la posición
  Tecla ⑱ „TURBO" – cambio rápido de nivel "I" a nivel "II".
- Deje funcionar el motor como máximo 1 minuto seguido de una pausa de 2-3 minutos.
- Introduzca los ingredientes en el llenador ② dentro del recipiente de preparación y presione hacia dentro con el alimentador ① .
  ⚠ **¡Peligro!** No apriete nunca hacia dentro con la mano u objeto alguno. Utilice siempre el llenador ①!

Finalizar el trabajo

- Una vez que los ingredientes estén lo suficientemente triturados y mezclados, gire el interruptor ⑮ a la posición "O" (parada) y desconecte el enchufe de red ⑯ del tomacorriente.
- Con un ligero giro contra el sentido de las agujas del reloj, libere el recipiente de preparación ⑬del motor y retírelo ⑭ .
- Con un ligero giro contra el sentido de las agujas del reloj, suelte la tapa ③ del recipiente de preparación y retírela (solo es posible si el recipiente está ya soltado del motor).
- Con cuidado, extraiga el eje de accionamiento con la herramienta y retírela ⑫ .
- Vacíe el recipiente de preparación y elimine los restos de los ingredientes con la espátula ⑰ .
- Lave todas las piezas utilizadas (véase el siguiente capítulo).

Limpieza y cuidados

⚠ **¡Peligro para la salud!** Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
⚠ **¡Peligro!** Nunca limpie ni lave el motor. No lo introduzca en agua. Antes de limpiar, desenchufe siempre el enchufe de red.
⚠ **¡Peligro de lesiones!** Las cuchillas y los discos de corte están afilados. ¡No los toque! Tenga mucha precaución cuando vaya a limpiar las cuchillas y los discos.

No utilice detergentes que contengan disolventes, ácidos o abrasivos, ni tampoco objetos de limpieza tales como estropajos o esponjas. Podrían arañar la superficie.
Cada pieza debe estar completamente seca antes de su uso.

- Limpie el motor ⑭ con un paño ligeramente húmedo y séquelo bien.
- Lave a fondo todas las demás piezas con agua corriente y séquelas bien.
- También puede lavar en el lavavajilla el recipiente de preparación ⑬, la tapa ③, el alimentador ②, el llenador ①, el eje de accionamiento ⑫, el disco para batir ⑦, la cuchilla para agitar ⑧, la cuchilla de amasar ⑨ y la cuchilla de acero inoxidable ⑩ . Asegúrese de que todas las piezas de enganche y acoplamiento estén limpias de restos de comidas.

En caso de problemas

En cualquier aparato eléctrico pueden aparecer problemas. Esto no siempre significa que el aparato esté defectuoso.

Si el motor no funciona compruebe que todas las piezas accesorias (recipiente de preparación, tapa, eje de accionamiento, herramientas varias) estén bien montadas. Existen varios interruptores de seguridad que se accionan impidiendo el funcionamiento del motor en caso de montaje erróneo.

Si no consigue arreglar el problema, póngase en contacto con nosotros a través de nuestro servicio de línea de asistencia.

⚠ **¡Peligro!**
Nunca intente reparar usted mismo las averías o supuestos defectos del aparato. Podría ponerse a sí mismo, o al siguiente usuario del aparato, en peligro. Solamente podrá realizar reparaciones el personal cualificado.

CE El aparato cumple con las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.
Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.
Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.

Sujeto a modificaciones

Inhoud

Toesteloverzicht / afbeeldingen 3
Voor het gebruik 37
Gebruiksaanwijzing lezen 37
Gebruik conform de voorschriften 37
Technische gegevens 37
Veiligheidsinstructies 37
Onderdelen / Onderdelen van het apparaat 38
Plaatsen en aansluiten 38
De werktuigen 39
Werking 39
Voorbereiden 39
Inschakelen 40
Taak beëindigen 40
Reinigen en onderhoud 40
In geval van een probleem 41

Voor het gebruik

Wij feliciteren u met de aankoop van de keukenrobot. Het apparaat mag enkel voor het voorziene doel, conform deze gebruikershandleiding, gebruikt worden.

Gebruiksaanwijzing lezen

Lees dus de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voor de ingebruikneming, deze geeft aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het toestel. Wanneer deze niet in acht genomen worden, stellen wij ons niet verantwoordelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef deze samen met het toestel door aan verdere gebruikers. Neem ook de garantie-informatie op het einde van de gebruiksaanwijzing in acht.

Gebruik conform de voorschriften

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bestemd voor industrieel gebruik.
Het toestel is bestemd voor het vermalen en vermengen van zachte voedingsmiddelen en dranken. Een ander of verderstrekkend gebruik geldt als foutief gebruik.
Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht. Bij foutieve toepassing, verkeerd gebruik, niet naleven van de gebruiksaanwijzing of ondeskundige herstelling stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Stroomverbruik:	900 W
Veiligheidsklasse:	II

⚠ Veiligheidsinstructies

Gevaarlijke netspanning!

Een gebrekkige elektriciteitsinstallatie of te hoge netspanning kan leiden tot elektrische schokken.

- Sluit het toestel enkel op een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact aan. Snoer en stekker moeten droog zijn.
- Het stopcontact moet vrij toegankelijk zijn, zodat het toestel in geval van nood eenvoudig van de stroom gehaald kan worden.
- Gebruik het toestel niet en haal het onmiddellijk van de stroom indien:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - de kans op een defect na een val of iets dergelijks bestaat.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd wordt, moet deze door de fabrikant of zijn klantendienst of een gelijkwaardig opgeleide persoon vervangen worden om gevaar te voorkomen.
- Open de behuizing niet, maar laat de herstelling over aan vakmensen. Ga hiervoor naar een herstelwerkplaats van een vakman. Bij eigenhandig uitgevoerde herstellingen, onvakkundige aansluiting of verkeerd gebruik is aanspraak op de garantie uitgesloten.
- Dompel noch het toestel zelf, noch snoer of stekker onder in water.
- Gebruik het toestel enkel in droge binnenruimtes. Gebruik het niet in vochtige ruimtes of in de regen.
- Wanneer u het toestel niet gebruikt, het monteert, uit elkaar haalt, het reinigt of wanneer een storing optreedt, schakelt u het toestel uit en trekt u steeds de stekker uit het stopcontact.

Gevaren voor kinderen/ door foutief gebruik!

Kinderen herkennen de gevaren niet of onderschatten ze.

Onvakkundig gebruik van het toestel kan tot kwetsuren leiden.

- Dit toestel mag niet door kinderen gebruikt worden. Het toestel en het aansluitsnoer ervan moeten buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- Laat kinderen niet met de verpakkingsfolie spelen. Ze kunnen bij het spelen vastraken en verstikken.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, behalve wanneer zij onder toezicht staan van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, of van deze persoon aanwijzingen hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- De messen zijn zeer scherp. Bewaar de schijven en de edelstaalmessen buiten het bereik van kinderen.
- Verwijder het deksel niet tijdens de werking.
- Steek uw handen niet in het toestel wanneer dit in werking is.
- Houd lange haren en dergelijke uit de buurt van de vulopening.
- Steek geen voorwerpen zoals lepels in de vulopening wanneer het toestel in werking is.
- Beweeg het toestel niet tijdens de werking.
- Bevestig of verwijder nooit toebehoren tijdens de werking. Schakel steeds eerst de keukenrobot uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- De messen blijven nog even draaien na het uitschakelen. Wacht tot deze stilstaan voor u het toestel verder gebruikt.
- Neem de messeninzet nooit vast bij het lemmet.

Gevaar op beschadiging!

Onvakkundig gebruik van het toestel kan tot beschadiging leiden.

- Vul het nooit met kokende vloeistoffen.
- Vul het niet met harde voedingsmiddelen zoals bv. koffiebonen, kandijsuiker, benen, notendoppen enz. en bevroren voedingsmiddelen.
- Plaats het toestel niet op watergevoelige oppervlakken. Waterstralen kunnen het beschadigen.

Onderdelen / Onderdelen van het apparaat

Zie afbeelding 1:

① Stopper
② Vulhulp
③ Deksel
④ Grove snijd-/raspschijf
⑤ Fijne snijd-/raspschijf
⑥ Juliennereepjesschijf
⑦ Klopschijf
⑧ Roermes
⑨ Kneedmes
⑩ Edelstaalmes
⑪ Mesbescherming voor ⑩
⑫ Aandrijfas
⑬ Bereidingskom
⑭ Motor
⑮ Bedieningsschakelaar
⑯ Stroomkabel met stekker
⑰ Spatel

Plaatsen en aansluiten

- Haal alle verpakkingsdelen van het toestel.
- Reinig het toestel (zie hoofdstuk ‚Reiniging en onderhoud' op pagina 40).
- Plaats het toestel op een stabiele en vlakke ondergrond in de buurt van een stopcontact.
- SVergewis u ervan dat de bedieningsschakelaar ⑮ op ‚0' (uit) staat.
- Steek de stekker ⑯ iin een conform de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact.
  Indien het stroomsnoer te lang is, kunt u deze op de bodem van de motor ⑭ oprollen.

De werktuigen

Met de keukenrobot kunt u snijden, raspen en julienne snijden, alsook room, slagroom en eiwit opkloppen.

⚠ **Gevaar!** De messen zijn zeer scherp!
Zie afbeelding 1:

④ grove snijd-/raspschijf en

⑤ fijne snijd-/raspschijf
Deze beide schijven hebben aan één kant een mes (bv. voor komkommerschijven) en aan de andere zijde de rasp (bv. voor aardappelpannenkoekjes). Het gewenste werktuig moet bij het monteren naar boven zitten (zie afb. 2).
Snelheidsstand I bij zachte ingrediënten (bv. tomaten, komkommers),
Snelheidsstand II bij hardere ingrediënten (bv. wortelen, aardappelen).

⑥ Juliennereepjesschijf
Voor het bereiden van groentereepjes.
Snelheidsstand I.

⑦ Klopschijf
Voor het kloppen van room en eiwit.
Snelheidsstand I.

⑧ Roermes
Zie „⑩ Edelstaalmes".

⑨ Kneedmes
Voor het mengen van gistdeeg
Snelheidsstand I – II.

⑩ Edelstaalmes
Voor het hakken van vlees en ontdopte noten.
Snelheidsstand I – II.
Voor een betere vermenging kan het roermes ⑧ erbovenop geplaatst worden.

Werking

Voorbereiden

- Ingrediënten voorbereiden:
  Vlees ontdoen van huid, benen en pezen; bij groenten en fruit de stengel en kern verwijderen; alles in stukken van ongeveer 2 cm snijden. Het toestel kan tot 750g in één keer verwerken - grotere hoeveelheden gepast indelen.
  Door het toevoegen van een beetje olie of vetstof verkrijgt u een beter resultaat.
- De bereidingskom ⑬ op de motor ⑭plaatsen – de pijlaanduiding links onderaan naast het handvat moet daarbij naar het symbool „○" wijzen – en in wijzerzin tot de buffer over het symbool „●" draaien (een vergrendeling is pas na de volledige opbouw mogelijk, zie afbeelding 5).
- De aandrijfas ⑫ in de bereidingskom op het tandwiel van de motor zetten.
- Het gewenste werktuig voorzichtig op de aandrijfas plaatsen. De schijven ④ - ⑥ worden bovenaan, het roermes ⑧ in het midden en de overige werktuigen onderaan op de aandrijfas geplaatst (zie afbeelding 3). Bij het gebruik van het edelstaalmes ⑩ eerst voorzichtig de bescherming ⑪ van het mes nemen.
- De bereidingskom met ingrediënten (max. 750 g of 1,5 l) vullen.
- Het deksel ③ op de bereidingskom zetten (zie afbeelding 4), daarbij moet de kleine neus zich rechts van de handgreep van de kom bevinden. Door een kleine draai in wijzerzin vergrendelen.
- Nu kan ook de bereidingskom door een draai in wijzerzin vergrendeld worden. De kleine pijl links onderaan de handgreep van de kom moet naar het symbool „●" op de motor wijzen (zie afbeelding 5).
- De vulhulp ② op het aansluitstuk van het deksel ③ c plaatsen wanneer er tijdens de werking ingrediënten toegevoegd worden. Daarbij moet de grote kant van de vulhulp over het midden van het deksel liggen.

- De Stopper ① in de vulhulp of rechtstreeks in het aansluitstuk van het deksel plaatsen.
- De bedieningsschakelaar ⑮ in stand ‚0' (uit) draaien en de stekker ⑯ in een stopcontact steken.

Inschakelen

- Functies van de bedieningsschakelaar ⑮ (zie afbeelding 6):
  „0" – uit
  „I" – lage snelheid
  „II" – hoge snelheid
  „P" – (engl.: Pulse) korte impuls met hoge snelheid, zolang de schakelaar in de positie gehouden wordt
  Toets ⑱ „TURBO" – kortstondig omschakelen tussen stand ‚I' en stand ‚II'.
- Laat de motor maximaal 1 minuut lopen, las dan een pauze van 2 tot 3 minuten in.
- Voer de ingrediënten door de vulhulp ② in de bereidingskom en duw ze door met de stopper ① .
  ⚠ **Gevaar!** Nooit ingrediënten met de hand of een ander voorwerp doorduwen! Gebruik steeds de stopper ①!

Taak beëindigen

- Wanneer de ingrediënten fijn genoeg vermalen en vermengd zijn, de werkingsschakelaar ⑮ in de positie ‚0' (uit) draaien en de stekker ⑯ uit het stopcontact trekken.
- Maak de bereidingskom ⑬door een lichte draai in tegenwijzerzin los van Motor ⑭ en verwijder deze.
- Maak het deksel ③ door een lichte draai in tegenwijzerzin los van de bereidingskom en verwijder dit (enkel mogelijk wanneer de bereidingskom niet meer op de motor staat.
- Neem de aandrijfas ⑫ met het werktuig er voorzichtig uit en leg deze weg.
- Ledig de bereidingskom en verwijder met de spatel ⑰ de resterende ingrediënten.
- Reinig alle gebruikte delen (zie volgende hoofdstuk).

Reinigen en onderhoud

⚠ **Gevaar voor de gezondheid!** Reinig alle delen direct na het gebruik en verwijder eventuele voedingsresten onmiddellijk.
⚠ **Gevaar!** De motor nooit wassen of afspoelen! Niet onderdompelen in water! Vóór de reiniging steeds de stekker uittrekken.
⚠ **Verwondingsgevaar!** De snijmessen en -schijven zijn scherp! Niet aanraken! Wees voorzichtig bij het reinigen van de snijmessen en -schijven!

Gebruik geen solventen, bijtende of schurende reinigingsproducten of -middelen (bv. schuursponsjes e.a.). Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
De aparte delen moeten voor het gebruik volledig droog zijn.

- Reinig de Motor ⑭ met een licht vochtige doek en droog goed af.
- Reinig alle andere delen grondig met spoelwater en droog af.
- Bereidingskom ⑬, deksel ③, vulhulp ②, stopper ①, aandrijfas ⑫, klopschijf ⑦, roermes ⑧, Kneedmes ⑨ en edelstaalmes ⑩ kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Zorg ervoor dat alle vergrendelings- en verbindingsdelen vrij zijn van voedingsresten.

In geval van een probleem

Bij alle elektrische toestellen kunnen zich storingen voordoen. Daarbij hoeft het niet om een defect aan het toestel te gaan.

Controleer, wanneer de motor niet aanslaat, of alle onderdelen (bereidingskom, deksel, aandrijfas, werktuig) correct gemonteerd werden. Er zijn meerdere zekeringen die bij een verkeerde opbouw het starten van de motor verhinderen.

Wanneer de storing niet opgelost raakt, gelieve zich tot onze hotline te wenden.

⚠ **Gevaar!**
Probeer nooit het defecte - of vermeend defecte - toestel zelf te herstellen. U kunt zichzelf en latere gebruikers in gevaar brengen. Enkel erkende vakmannen mogen deze herstelling uitvoeren.

CE Het apparaat is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden.
De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar. Door het recycleren, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen, levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu.
Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

Onder voorbehoud van wijzigingen

Indholdsfortegnelse

Oversigt over apparat/Illustrationer 3
Inden ibrugtagning 44
Læs venligst brugsanvisningen 44
Korrekt anvendelse 44
Tekniske data 44
Sikkerhedsanvisninger 44
Leveringsomfang/Dele af apparatet 45
Opstilling og tilslutning 45
Værktøj 45
Drift 46
Forberedelse 46
Tænde for apparatet 46
Afslutning af arbejdet 47
Rengøring og vedligeholdelse 47
Hvis der opstår et problem 47

Inden ibrugtagning

Tillykke med købet af køkkenmaskinen. Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning.

Læs venligst brugsanvisningen

Læs derfor brugsanvisningen nøje igennem inden ibrugtagning. Heri kan du finde anvisninger om anvendelse, rengøring og vedligeholdelse af apparatet. Vi påtager os intet ansvar for eventuelle skader, hvis disse anvisninger ikke følges. Opbevar brugsanvisningen på et sikkert sted og giv den videre sammen med apparatet til den næste bruger. Vær også opmærksom på garantianvisningerne til sidst i brugsanvisningen.

Korrekt anvendelse

Dette apparat er tiltænkt til anvendelse i husholdningen. Apparatet er ikke egnet til kommerciel brug.
Apparatet er tiltænkt til knusning/skæring og blanding af bløde føde- og drikkevarer. Al anden anvendelse er ikke tilladt.
Overhold sikkerhedsanvisningerne ved anvendelsen af apparatet. Ved anvendelse til andre formål, forkert betjening, ikke-overholdelse af brugsanvisningen eller ukorrekt reparation, påtages der intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.

Tekniske data

Driftsspænding:	220-240 V~, 50/60 Hz
Forbrug:	900 W
Sikkerhedsklasse:	II

⚠ Sikkerhedsanvisninger

Farlig strømspænding!

Forkert el-installation eller for høj strømspænding kan medføre elektrisk stød.

- Apparatet må kun tilsluttes til en forskriftsmæssig installeret beskyttelsesstikkontakt. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Stikket skal være frit tilgængeligt, så apparatet nemt kan afbrydes i nødstilfælde.
- Apparatet må ikke benyttes, og træk stikket ud af stikkontakten med det samme, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget
  - Der er mistanke om en defekt efter at apparatet er faldet ned eller lignende.
- Hvis apparatets strømledning er beskadiget, skal det udskiftes af fabrikanten eller dens kundetjeneste eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Åbn ikke selv kabinettet, men overlad reparationen til faglært personale. Henvend dig til et autoriseret værksted. Garantien og ansvarsforpligtelse bortfalder ved reparation udført af ufaglært personale, forkert tilslutning eller forkert betjening.
- Apparatet eller strømledningen må ikke nedsænkes i vand.
- Apparatet må kun anvendes i tørre indendørs rum. Apparatet må ikke anvendes i fugtige rum eller i regnvejr.
- Hvis du ikke bruger maskinen, samler eller adskiller dele, renser maskinen eller hvis der opstår en fejl, skal du slukke for maskinen og altid fjerne stikket fra af stikkontakten.

Fare for børn pga. fejlbetjening!

Børn er ofte ikke opmærksomme på eller undervurderer eventuelle faresituationer.
Forkert brug af apparatet kan medføre personskader.

- Dette apparat må ikke benyttes af børn. Apparatet og dets strømledning skal holdes utilgængeligt for børn.

- Lad ikke børn lege med forpakningsfolien. De kan under deres leg dermed blive indfanget af folien, og der er risiko for kvælning.
- Dette apparat er ikke egnet til brug af personer med reduceret fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, undtaget hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes.
- Børn bør holdes under opsyn, så de ikke leger med apparatet.
- Knivene er meget skarpe. Skiverne og kniven af rustfrit stål skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Låget må ikke fjernes under anvendelsen.
- Ræk ikke hånden ind i apparatet, når det er i drift.
- Hold også f.eks. langt hår fjernt fra påfyldningsåbningen.
- Stik ingen genstande, som f.eks. skeer eller lignende ind i påfyldningsåbningen, når apparatet er i drift.
- Apparatet må ikke flyttes under anvendelsen.
- Tilbehør må aldrig fastgøres eller fjernes under driften. Sluk altid først for køkkenmaskinen og træk derefter stikket ud af stikkontakten.
- Knivene fortsætter med at dreje et stykke tid efter slukning af apparatet. Vent til apparatet står stille, inden du fortsætter med at håndtere det.
- Rør aldrig ved klingerne på knivindsatserne.

Risiko for beskadigelse!

Forkert brug af apparatet kan medføre beskadigelser.

- Der må ikke påfyldes kogende væsker.
- Der må ikke påfyldes hårde fødevarer, som f.eks. kaffebønner, kandissukker, knogler, nøddeskaller etc., eller frosne fødevarer.
- Apparatet må ikke stilles på varmefølsomme overflader. Overfladen kan blive beskadiget af vandsprøjt.

Leveringsomfang/Dele af apparatet

Se Fig. 1:

① Nedstopper
② Påfyldningshjælper
③ Låg
④ Grov skære-/riveskive
⑤ Fin skære-/riveskive
⑥ Strimmelsnitteskive (Julienne)
⑦ Piskeskive
⑧ Rørekniv
⑨ Ældtekniv
⑩ Kniv af rustfrit stål
⑪ Knivafdækning for ⑩
⑫ Drivaksel
⑬ Tilberedningsbeholder
⑭ Motor
⑮ Afbryder
⑯ Strømledning med stik
⑰ Spatel

Opstilling og tilslutning

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Rengøring af apparatet (se kapitel „Rengøring og vedligeholdelse“ på side 46).
- Stil apparatet på en stabil og jævn overflade i nærheden af en stikkontakt.
- Sørg for, at afbryderen ⑮ står på „O“ (fra).
- Slutstikket ⑯ til en forskriftsmæssig installeret stikkontakt.
  Hvis strømledningen er for lang, kan du rulle den op i bunden af motoren ⑭ .

Værktøj

Med køkkenmaskinen kan du skære, rive og snitte såvel som piske fløde og æggehvider.

⚠ **Fare!** Knivene er meget skarpe!
Se Fig. 1:
④ Grov skære-/riveskive og
⑤ Fin skære-/riveskive
Disse to skiver har en kniv på den ene side (f.eks. til at skære agurker) og et rivejern på den anden side (f.eks. til kartoffelmos). Det ønskede værktøj skal vende opad (se Fig. 2).
Hastighedstrin I ved bløde ingredienser (f.eks. tomater, agurker),
hastighedstrin II ved hårdere ingredienser (f.eks. gulerødder, kartofler).
⑥ Strimmelsnitteskive (Julienne)
til tilberedning af grøntsagsstrimler.
Hastighedstrin I.
⑦ Piskeskive
til piskning af fløde og æggehvider.
Hastighedstrin I.
⑧ Rørekniv
se „⑩ Kniv af rustfrit stål".
⑨ Ælteknіv
til ældning af gærdej
Hastighedstrin I – II.
⑩ Kniv af rustfrit stål
til hakning af kød og afskallede nødder.
Hastighedstrin I – II.
For bedre blanding kan rørekniven ⑧ påsættes ovenover.

Drift

Forberedelse

- Forberedelse af ingredienser:
FFjern hud, knogler og sener fra kød; fjern stængler og kerner fra frugt og grøntsager, og skær alt i små terninger på ca. 2 cm. Der kan bearbejdes op til 750 g i apparatet i en arbejdsgang – større mængder skal deles tilsvarende op.
Ved at tilføje lidt olie eller fedt kan du ofte opnå et bedre resultat.
- Sæt tilberedningsbeholderen ⑬ på motoren ⑭ – pilmarkeringerne nederst til venstre ved siden af håndtaget skal vise mod symbolet „O" – og drej det med uret til anslaget over symbolet „●" (den kan først fastlåses efter fuldstændig opstilling, se Fig. 5).
- Sæt drivakslen ⑫ i tilberedningsbeholderen på motorens tandhjul.
- Sæt det ønskede værktøj forsigtigt på drivakslen. Skiverne ④ - ⑥ skal påsættes foroven, rørekniven ⑧ i midten og de andre værktøj nederst på drivakslen (se Fig. 3).
Ved anvendelse af kniven af rustfrit stål ⑩ skal du først tage afdækningen ⑪ forsigtigt af fra kniven.
- Fyld tilberedningsbeholderen med ingredienserne (maks. 750 g henholdsvis 1,5 l).
- Sæt låget ③ på tilberedningsbeholderen (se Fig. 4). Den lille næse skal befinde sig direkte til højre for beholderhåndtaget. Fastlås beholderen ved at dreje den lidt med uret.
- Nu kan tilberedningsbeholderen også fastlåses ved at dreje den med uret. Den lille pil nederst til venstre på beholderhåndtaget skal vende mod symbolet „●" på motoren (se Fig. 5).
- Sæt påfyldningshjælperen ② apå studsen på låget ③ „ når der skal påfyldes ingredienser under driften. Herved skal den store side af påfyldningshjælperen ligge over midten af låget.
- Sæt nedstopperen ① i påfyldningshjælperen eller eventuelt direkte i studsen på låget.
- Drej afbryderen ⑮ til positionen „0" (fra) og stik stikket ⑯ i en stikkontakt.

Tænde for apparatet

- Funktioner for afbryderen ⑮(se Fig. 6):
„0" – fra
„I" – lav hastighed
„II" – høj hastighed
„P" – (engelsk: Pulse) korte impulser med høj hastighed, så længe afbryderen holdes i positionen
Knappen ⑱ „TURBO" – kkort skift fra trin „I" til „II".
- Lad motoren køre i maksimalt 1 minut og hold derefter en pause på 2 til 3 minutter.
- Hæld ingredienserne igennem påfyldningshjælperen ② i tilberedningsbeholderen og tryk dem ned med nedstopperen ①.
⚠ **Fare!** Tryk aldrig ingredienserne ned med hånden eller en anden genstand! Benyt altid ①!

Afslutning af arbejdet

- Når ingredienserne er hakket tilstrækkeligt fint og blandet sammen, skal du dreje afbryderen ⑮ til positionen „O“ (fra) og trække stikket ⑯ ud af stikkontakten.
- Løsn tilberedningsbeholderen ⑬ fra motoren ⑭ ved at dreje lidt mod uret og tag den af.
- Løsn låget ③ fra tilberedningsbeholderen og tag den af (kun muligt, når tilberedningsbeholderen er løsnet fra motoren).
- Tag drivakslen ⑫ med værktøjet forsigtig ud og læg den til side.
- Tøm tilberedningsbeholderen og fjern resterende ingredienser med spatelen ⑰.
- Rengør alle benyttede dele (se næste kapitel).

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **Sundhedsfare!** Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelsen og fjern eventuelle eksisterende fødevarerester med det samme.
⚠ **Fare!** Vask eller skyl aldrig motoren! Apparatet må ikke nedsættes i vand! Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
⚠ **Risiko for personskade!** Knivene og skæreskiverne er skarpe! Må ikke berøres! Vær forsigtig ved rengøring af knivene og skæreskiverne!

Der må ikke anvendes opløsningsmiddelholdige, ætsende og skurende rengøringsmidler eller rengøringsværktøj (f.eks. grydesvampe eller lignende). Disse kan ridse overfladen.
De enkelte dele skal være fuldstændig tørre inden anvendelse.

- Rengør motoren ⑭ med en fugtig klud og tør den grundigt af.
- Alle andre dele skal rengøres grundigt med opvaskevand og tørres grundigt af.
- Tilberedningsbeholderen ⑬, låget ③, påfyldningshjælperen ②, nedstopperen ①, drivakslen ⑫, piskeskiven ⑦, rørekniven ⑧, æltekniven ⑨ og kniven af rustfrit stål ⑩ kan også rengøres i en opvaskemaskine.

  Sørg for, at alle låsemekanismer og forbindelsesdele er fri for fødevarerester.

Hvis der opstår et problem

Ved alle elektriske apparater kan der opstå driftsforstyrrelser. Dette betyder ikke nødvendigvis, at der er en defekt på apparatet.

Hvis motoren ikke starter, skal du kontrollere, at alle tilbehørsdele (tilberedningsbeholder, låg, drivaksel, værktøj) er rigtigt monteret. Der findes flere sikkerhedsafbrydere, som ved forkert montage forhindrer, at motoren starter.

Hvis du ikke kan afhjælpe fejlen, bedes du henvende dig til vores hotline.

⚠ **Fare!**
Forsøg aldrig selv at reparere det defekte – eller formodentligt defekte – apparat. Du kan derved udsætte dig selv og senere brugere for fare. Kun autoriseret fagpersonale må udføre disse reparationer.

Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EG, 2004/108/EG og 2009/125/EG.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af vores miljø.
Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

Innehållsförteckning

Apparatöversikt/ Bilder 3

Före användning 49

- Läs bruksanvisningen 49
- Användning enligt bestämmelserna 49
- Tekniska data 49

Säkerhetsinstruktioner 49

Leveransomfattning/Apparatdelar 50

Uppställning och inkoppling 50

Verktygen 50

Drift 51

- Förberedelser 51
- Koppla på 51
- Avsluta arbetet 52

Rengöring och skötsel 52

Om ett problem skulle uppstå 52

Före användning

Vi gratulerar dig till köpet av hushållssassistenten. Den får bara användas för det avsedda ändamålet och enligt denna bruksanvisning.

Läs bruksanvisningen

Läs därför bruksanvisningen noga innan du sätter maskinen i drift, den ger anvisningar om bruk, rengöring och skötsel av maskinen. Om detta uraktlåtes tar vi inget ansvar för eventuella skador. Spara noga bruksanvisningen och ge denna tillsammans med maskinen till eventuell andrahandsanvändare. Beakta också garantivillkoren i slutet av bruksanvisningen.

Användning enligt vad som avsetts

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet. Denna apparat är inte avsedd för kommersiell användning.
Apparaten är avsedd för att krossa och blanda mjuka livsmedel och drycker. Annan användning eller användning därutöver är emot vad den är avsedd för.
Vid användning, beakta säkerhetsanvisningarna. Vid fall av användning för annat ändamål, felaktig användning, uraktlåtenhet att beakta bruksanvisningen, eller reparation som inte är fackmannamässig tar vi inget ansvar för eventuella skador. Dessutom är garantiarbeten utesluten i sådana fall.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Effektförbrukning:	900 W
Skyddsklass:	II

⚠ Säkerhetsanvisningar

Farlig nätspänning!

Felaktig elektrisk installation eller för hög nätspänning kan leda till elektrisk stöt.

- Anslut apparaten bara till ett lagenligt installerat jordat uttag. Sladd och stickpropp måste vara torra.
- Stickproppen måste vara fritt åtkomlig, så att apparaten i nödfall lätt kan stängas av genom att dra ut stickproppen.
- Sätt inte apparaten i drift, och dra genast ur stickproppen när:
  - apparat eller sladd är skadad
  - misstanke om en defekt efter ett fall eller liknande föreligger.
- När nätsladden till denna apparat är skadad, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst, eller av en på liknande sätt kvalificerad person, för att undvika fara.
- Öppna inte apparaten, utan överlåt reparation till fackmän. Vänd er för detta till en fackmannamässig verkstad. Vid fall av reparation du gör själv, osakkunning inkoppling eller felaktig service är ansvarighets- eller garantianspråk uteslutna.
- Doppa inte varken apparaten själv eller nätsladden eller stickproppen i vatten.
- Använd apparaten bara i torra inomhusomgivningar. Använd den inte fuktiga rum eller i regn.
- När du inte använder apparaten, sätter ihop den, tar isär den, rengör den eller om ett problem uppstår, stäng av apparaten och dra alltid stickproppen ur uttaget.

Fara för barn/genom felaktig användning!

Barn förstår ofta inte faror eller underskatter dem.
Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess nätsladd skall hållas borta från barn.
- Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. De kan genom lek fastna i det och kvävas.

- Denna apparat är inte avsedd för att användas av personer med rörelsehinder, sinneshinder eller psykiska problem eller brist på erfarenhet och/eller avsaknad av kunskap, denne skall då övervakas av en person som är ansvarig för dennes säkerhet eller skall erhålla anvisningar från denna person om hur apparaten skall användas.
- Barn skall övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Kniven är mycket vass Förvara skivorna och kniven av rostfritt stål utom räckhåll för barn.
- Avlägsna inte locket när apparaten är igång.
- Stick inte in någonting i apparaten medan den är igång.
- Håll t.ex. även långt hår borta from påfyllnadsöppningen.
- Stick inte in några föremål som t.ex. en sked eller liknande i påfyllnadsöppningen när apparaten är igång..
- Flytta inte apparaten när den är igång.
- Sätt aldrig dit eller avlägsna tillbehör när den är igång. Stäng alltid först av hushållssassistenten och dra sedan ut stickproppen ur uttaget.
- Knivarna fortsätter ett tag efter att apparaten har stängts av. Vänta tills allt är stilla innan ni gör något mer med apparaten.
- Ta aldrig tag i knivinsatsernas klingor.

Fara för personskador!

Osakkunnig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Häll inte i några kokheta vätskor.
- Stoppa inte in några hårda livsmedel som t.ex. kaffebönor, kanderat socker, ben, nötskal etc, och inte några frysta livsmedel.
- Ställ inte apparaten på ytor som absorberar vatten. Sprutande vatten kan skada dem.

Leveransomfattning/ apparatdelar

Se bild 1:

① Instoppare
② Påfyllnadshjälp
③ Lock
④ Grov snitt/raspskiva
⑤ Fin snitt/raspskiva
⑥ Strimlarskiva (Julienne)
⑦ Vispskiva
⑧ Omrörare
⑨ Knådare
⑩ Kniv av rostfritt stål
⑪ Knivskydd för ⑩
⑫ Drivaxel
⑬ Behållare för det som behandlas
⑭ Motor
⑮ Driftomkopplare
⑯ Nätsladd med stickpropp
⑰ Spatel

Uppställning och inkoppling

- Avlägsna allt förpackningsmaterial från apparaten.
- Rengör apparaten. Se kapitel „Rengöring och skötsel“ på sidan 52).
- Ställ upp apparaten på ett stabilt och jämnt underlag, i närheten av ett vägguttag.
- Se till att driftomkopplaren står ⑮ står på „0“ (av).
- Stickproppen ⑯ skall stickas in i en reglementsenligt jordat vägguttag.
  Om nätsladden är för lång, så kan ni rulla upp den kring motorns bas. ⑭

Verktygen

Med hushållsassistenten kan ni skära, raspa och strimla, och också vispa sås, grädde och äggvita.

⚠ **Fara!** Knivarna är vassa!
Se bild 1:
④ grov snitt/raspskiva och
⑤ fin snitt/raspskiva
Dessa båda skivar har på ena sidan en kniv (t. ex. för gurkskivor) och på andra sidan en rasp (t.ex. för raggmunk). Det önskade verktyget måste sättas in så att det pekar uppåt (se Bild 2).
Hastighetssteg I vid mjuka ingredienser (t. ex. tomater, gurkor),
Hastighetssteg II vid hårdare ingredienser (t. ex. morötter, potatisar).
⑥ Strimlingsskiva (Julienne)
För att göra grönsaksstrimlor
Hastighetssteg I.
⑦ Vispskiva
För att vispa sås och äggvita.
Hastighetssteg I.
⑧ Omrörare
Se „⑩ Kniv av rostfritt stål".
⑨ Knådare
För att blanda jäst deg
Hastighetssteg I – II.
⑩ Kniv av rostfritt stål
För att mala kött och skalade nötter.
Hastighetssteg I – II.
För en bättre blandning kan omröraren ⑧ tas i anspråk.

Drift

Förberedelser

- Förberedelse av ingredienser:
  Avlägsna skinn, ben och senor från kött; avlägsna kärnhus och kärnor från frukt och grönsaker; skär allt i bitar på cirka 2 cm.
  Upp till 750 gram kan apparaten bearbeta allt på en gång - för större mängder, dela upp i motsvarande delar.
  Genom att addera litet olja eller fett uppnår du ofta ett bättre resultat.
- Behållaren ⑬ – ställ den på motorn ⑭ – pilmarkering nedtill till vänster under handtaget måste visa symbolen „O" „" – och medurs vridas till stopp över symbolen „●" (låsning är möjlig bara efter fullständig placering, se bild 5).
- Drivaxeln ⑫ i behållaren, sätt den på motorns kugghjul.
- Sätt försiktigt det önskade verktyget på drivaxeln. Skivorna ④ - ⑥ sätts upptill, omröraren ⑧ i mitten och de övriga verktygen nedtill på drivaxeln (se bild 3).
  Vid användning av kniven av rostfritt stål ⑩ avlägsna först försiktigt skyddet ⑪ från kniven.
- Fyll behållaren med ingredienserna (max. 750 g respektive 1,5 l).
- Sätt locket ③ på behållaren (se bild 4), den lilla utstickande fliken måste vara precis till höger om behållarens handtag. Tillslut genom en liten vridning medurs.
- Nu kan även behållaren låsas genom en vridning medurs. Den lilla pilen nedtill till vänster vid behållarens handtag måste visa symbolen „●" vid motorn (se bild 5).
- Sätt påfyllnadshjälpen ② på lockets rörstump ③ när ingredienser skall fyllas på medan apparaten är igång. Därvid måste den större sidan av påfyllnadshjälpen ligga över lockets mitt.
- Placera instopparen ① in i påfyllnadshjälpen eller vid behov direkt in i lockets rörstump.
- Vrid driftomkopplaren ⑮ till position „0" (av) och stoppa in stickproppen ⑯ i ett vägguttag.

Påkoppling

- Funktioner för driftomkopplaren ⑮ (se bild i 6):
  „0" – av
  „I" – låg hastighet
  „II" – hög hastighet
  „P" – korta pulser med högre hastighet, så länge omkopplaren hålls i denna position
  Knapp ⑱ „TURBO" – korttidsomkoppling från steg „I" till steg „II".
- Låt motorn arbeta i maximalt en minut, gör sedan en paus av mellan två och tre minuter.
- Fyll på ingredienser genom påfyllnadshjälpen ② in i behållaren och tryck in med instopparen ① .
  ⚠ **Fara!** Tryck aldrig in ingredienser med handen eller med ett föremål annat än instopparen! Använd alltid instopparen ①!

Avsluta arbetet

- När ingredienserna är tillräckligt uppmalda och blandade, sätt driftomkopplaren ⑮ i position „0" (av) och dra ut stickproppen ⑯ ur vägguttaget.
- Tag loss behållaren ⑬ med en lätt vridning moturs och tag bort den från motorn ⑭ .
- Tag loss locket ③ med en lätt vridning moturs och tag bort den från behållaren (bara möjligt när behållaren har lossats från motorn).
- Ta försiktigt bort drivaxeln ⑫ med verktyget och lägg undan den.
- Töm behållaren, och avlägsna med spateln ⑰ resterande ingredienser.
- Rengör alla använda delar (se nästa kapitel).

Rengöring och skötsel

⚠ **Hälsorisker!** Rengör alla delar omedelbart efter användning och avlägsna de matrester som eventuellt finns.
⚠ **Fara!** Tvätta eller skölj aldrig motorn! Doppa inte i vatten! Före rengöring, dra alltid ut stickproppen.
⚠ **Fara för personskador!** DiSkärknivarna och -skivorna är vassa! Vidrör ej! Förfar med försiktighet vid rengöring av skärknivarna och -skivorna!

Använd inga lösningsmedel, frätande eller skrubbande rengöringsmedel eller rengöringsverktyg (t.ex. skurbollar o.dyl.) . Dessa kan skrapa upp ytan.
De enskilda delarna måste vara fullständigt torra före användning.

- Motorn ⑭ skall rengöras med en lätt fuktad trasa och torkas av väl.
- Rengör alla andra delar grundligt med rinnande vatten och torka dem ordentligt.
- Behållaren ⑬, Locket ③, Påfyllnadshjälpen ②, Instopparen ①, Drivaxeln ⑫, Vispskivan ⑦, Omröraren ⑧, Knådaren ⑨ och kniven av rostfritt stål ⑩ kan också rengöras i diskmaskin.
  Säkerställ att alla lås- och förbindelsedelar är fria från matrester.

Om ett problem uppstår

Med alla elektriska apparater kan problem uppkomma. Därvid handlar det inte nödvändigtvis om en defekt i apparaten.

Om motorn inte går igång, kontrollera huruvida alla tillbehörsdelar (behållare, lock, drivaxel, verktyg) är riktigt monterade. Det finns ett antal säkerhetsbrytare, som vid felaktig montering av någonting förhindrar att motorn startar. Om problemet inte låter sig elimineras, var god vänd er till vår hotline.

⚠ **Fara!**
Försök aldrig att själv reparera en defekt – eller påstått defekt – apparat. Du kan försätta dig själv och senare användare i fara. Bara auktoriserade yrkesmän får utföra dessa reparationer.

Apparaten följer de europeiska reglerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.

Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en insamlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.
Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.
Var god fråga din lokala myndighet om ansvarig avfallshantering.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar

Sisällysluettelo

Laitekatsaus / kaaviot 3
Ennen käyttöä 55
Lue ohjeet 55
Oikea käyttö 55
Tekniset tiedot 55
Turvallisuusohjeet 55
Toimituslaajuus / laitteen osat 56
Asennus ja liitännät 56
Työkalut 56
Käyttö 57
Valmistus 57
Laitteen käynnistys 57
Työn lopetus 58
Puhdistus ja huolto 58
Toimenpiteet ongelmatilanteessa 58

Ennen käyttöä

Onnittelut monitoimikoneen oston johdosta. Käytä laitetta vain tässä käyttöoppaassa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.

Lue ohjeet

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Käyttöopas sisältää monitoimikoneen käyttö-, puhdistus- ja huolto-ohjeet. Emme ota mitään vastuuta mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä. Säilytä käyttöopas huolellisesti ja anna se myös laitteen muille käyttäjille yhdessä laitteen kanssa. Tutustu myös takuuehtoihin käyttöoppaan lopussa.

Oikea käyttö

Tämä laite on tarkoitettu kotikäyttöön. Laite ei ole tarkoitettu kaupallisiin käyttötarkoituksiin. Laite on tarkoitettu pilkkomaan ja sekoittamaan pehmeitä ruoka-aineksia ja juomia. Laitetta ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen. Noudata käytössä turvallisuusohjeita. Valmistaja ei hyväksy mitään vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat käytöstä väärään käyttötarkoitukseen, väärästä käytöstä, turvallisuusohjeiden noudattamisen laiminlyönnistä tai vääränlaisesta korjauksesta. Myöskään takuupalvelut eivät ole voimassa tällaisissa tapauksissa.

Tekniset tiedot

Syöttöjännite:	220-240 V~, 50/60 Hz
Tehonkulutus:	900 W
Suojausluokka:	II

⚠ Turvallisuusohjeet

Vaarallinen syöttöjännite!

Väärä sähköasennus tai liian suuri syöttöjännite voi aiheuttaa sähköiskun.

- Liitä laite vain oikein asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Johdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Pistokkeen on oltava vapaasti käsiksi pääs-tävässä paikassa, jotta laite voidaan irrottaa helposti sähköverkosta hätätilanteessa.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke välittömästi, jos:
  - laite tai virtajohto on vaurioitunut
  - epäilet laitteen saattaneen vaurioitua sen putoamisesta tai vastaavasta johtuen.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, vaarojen välttämiseksi johdon vaihdon saa suorittaa vain valmistaja, valmistajan asiakaspalvelukeskus tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Älä avaa kotelointia ja jätä korjaukset ammattilaisille. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen. Valmistaja ei hyväksy mitään vastuuta ja takuuvaateita, jos yrität korjata laitetta itse, kytket laitteen väärin tai käytät sitä väärin.
- Älä upota itse laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen.
- Käytä laitetta vain kuivissa olosuhteissa sisätiloissa. Älä käytä laitetta kosteissa huoneissa tai sateessa.
- Jos et käytä laitetta, kokoonpanet tai purat osia, puhdistat konetta tai jos laitteeseen tulee vika, sammuta laite ja irrota aina pistoke pistorasiasta.

Vaara lapsille / vaara väärästä käytöstä johtuen!

Lapset eivät useinkaan tunnista vaaraa tai aliarvioivat sen.
Laitteen väärä käyttö saattaa aiheuttaa loukkaantumisen.

- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja ohjeet sen liittämisestä sähköverkkoon on pidettävä pois lasten ulottuvilta.

- Älä anna lasten leikkiä pakkausfoliolla. Pakkausmuovi voi tarttua kiinni lapseen ja aiheuttaa tukehtumisen.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joilla on rajoittuneet fyysiset, aisti- tai henkiset kyvyt tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta ja/ tai tietoja laitteen käytöstä, ellei heitä valvo toinen, heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö tai elleivät he ole saaneet opastusta laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta varmistetaan, etteivät he leiki laitteella.
- Teräosat ovat hyvin teräviä. Pidä terät ja ruostumattomasta teräksestä tehty veitsi pois lasten ulottuvilta.
- Älä poista kantta käytön aikana.
- Älä laita kättäsi laitteen sisään laitteen käytön aikana.
- Varmista myös, että esim. pitkät hiukset eivät pääse syöttöaukkoon.
- Älä työnnä laitteen käytön aikana esim. lusikoita ja vastaavanlaisia esineitä täyttöaukkoon.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Älä koskaan liitä tai poista lisätarvikkeita käytön aikana. Sammuta aina ensin monitoimikone ja poista sitten pistoke pistorasiasta.
- Terät pyörivät vielä hetken aikaa koneen sammutuksen jälkeen. Älä käsittele laitetta, ennen kuin terät ovat pysähtyneet.
- Älä koskaan kosketa leikkaustarvikkeiden teriä.

Vaurioitumis- / loukkaantumisvaara!

Laitteen väärä käyttö saattaa johtaa loukkaantumiseen.

- Älä lisää mitään kuumia nesteitä.
- Älä täytä millään kovilla ruoka-aineilla, esim. kahvinpavuilla, palasokerilla, luilla, pähkinänkuorilla tai pakasteruoalla jne.
- Älä aseta laitetta pinnoille, jotka ovat arkoja vedelle. Vesiroiskeet voivat vaurioittaa sellaisia pintoja.

Toimituslaajuus / laitteen osat

Katso kuva 1:

① Pysäytin
② Täyttötyökalu
③ Kansi
④ Isoihin paloihin leikkuu- / raastinkiekko
⑤ Pieniin paloihin leikkuu- / raastinkiekko
⑥ Suikalointikiekko (Julienne)
⑦ Vispauskiekko
⑧ Sekoitusterä
⑨ Vaivausterä
⑩ Veitsi ruostumattomasta teräksestä
⑪ Veitsensuoja ⑩
⑫ Käyttöakseli
⑬ Valmistusastia
⑭ Moottori
⑮ Käyttökytkin
⑯ Pistokkeella varustettu virtajohto
⑰ Lasta

Asennus ja liitännät

- Poista kaikki pakkausmateriaali laitteesta.
- Puhdista laite (ks. kappale “Puhdistus ja huolto” sivulla 58).
- Aseta laite tukevalle pinnalle lähelle pistorasiaa.
- Varmista, että käyttökytkin ⑮ on “O” (pois) -asennossa.
- Työnnä virtapistokep ⑯ oikein asennettuun ja maadoitettuun pistorasiaan.
  Jos virtajohto on liian pitkä, voit rullata sitä moottorin ⑭ jalustan sisälle.

Työkalut

Monitoimikoneella voit leikata, raastaa ja paloitella ruokaa sekä myös vispata kermaa ja kananmunan valkuaisia.

⚠ **Vaara!** Teräosat ovat hyvin teräviä!
Katso kuva 1:
④ Isoihin paloihin leikkuu- / raastinkiekko ja
⑤ pieniin paloihin leikkuu- / raastinkiekko
Näissä kahdessa kiekossa on terä toisella puolella (esim. hyvä pikkelssin leikkuuseen) ja raastin toisella puolella (esim. perunalastuille). Halutun työkalun on oltava asennettaessa ylöspäin (ks. kuva 2).
Nopeusasetus I pehmeille aineksille (esim. tomaatit, pikkelssi),
nopeusasetus II kovemmille aineksille (esim. porkkanat, perunat).
⑥ Suikalointikiekko (Julienne)
Vihannessuikaleiden valmistukseen.
Nopeusasetus I.
⑦ Vispauskiekko
Kerman ja kananmunavalkuaisten vispaukseen.
Nopeusasetus I.
⑧ Sekoitusveitsi
Katso „⑩ Veitsi ruostumattomasta teräksestä".
⑨ Vaivausveitsi
Hiivataikinan vaivaukseen.
Nopeusasetus I – II.
⑩ Veitsi ruostumattomasta teräksestä
Lihan ja kuorettomien pähkinöiden paloitteluun.
Nopeusasetus I – II.
Sekoitusveistä voidaan käyttää myös läpikotaisempaan sekoitukseen.⑧

Käyttö

Valmistus

- Valmistele ainekset:
  poista lihasta nahka, luut ja jänteet; leikkaa pois hedelmistä kannat ja ytimet, paloittele kaikki n. 2 cm:n kuutioiksi. Laite voi käsitellä kerralla enintään 750 g - jaa suuremmat määrät tämän mukaisesti.Pienen öljymäärän tai rasvan lisääminen parantaa usein tuloksia.
- Aseta valmistusastia ⑬ moottoriin ⑭ - nuolimerkintöjen alhaalla vasemmalla kahvan lähellä on osoitettava „O" – symboliin - ja käännä astiaa myötäpäivään, kunnes se tarttuu kiinni „●" -symbolin kohdalla (lukitus ei ole mahdollista ennen kuin kokoonpano on valmis, ks. kuva 5).
- Aseta moottorin hammaspyörän käyttöakseli ⑫ valmistusastiaan.
- Aseta tarvittava työkalu varovasti käyttöakseliin. Kiekot ④ - ⑥ asetetaan ylös, ⑧ keskelle ja muut työkalut käyttöakselin alapuolelle (ks. kuva 3).
  Käytettäessä ruostumattomasta teräksestä valmistettua veistä j, poista ensin teränsuoja terästä.
- Täytä valmistusastia aineksilla tarpeen mukaan (maks. 750 g tai 1,5 l).
- Laita valmistusastian kansi ③ paikalleen (ks. kuva 4) samalla varmistaen, että pieni nokka on suoraan oikealle astian kahvasta. Lukitse kansi kiertämällä sitä hieman myötäpäivään.
- Vasta sitten voidaan myös valmistusastia lukita kääntämällä sitä myötäpäivään. Pienen symbolin oikealla alhaalla tulisi osoittaa „●" -symbolia moottorissa (ks. kuva 5).
- Työnnä täyttötyökalu ② kannen kaulaan ③ jos haluat lisätä aineksia käytön aikana. Täyttötyökalun suurempi puoli on sijoitettava kannen keskiosan päälle.
- Työnnä pysäytin ① täyttötyökaluun tai tarvittaessa suoraan kannen kaulaan.
- Käännä virtakytkin ⑮ (pois) -asentoon ja työnnä virtajohdon pistoke ⑯ ipistorasiaan.

Laitteen käynnistys

- Virtakytkimen toimintoasetukset ⑮ (ks. kuva 6):
  „0" – pois
  „I" – hidas nopeus
  „II" – suuri nopeus
  „P" – pulssi - lyhyitä pulsseja suurella nopeudella niin kauan kuin kytkintä pidetään tässä asennossa
  ⑱ -painike „TURBO" – lyhytaikainen siirtyminen nopeudesta "I" nopeuteen "II".
- Käytä moottoria enintään 1 minuutin ajan ja odota sen jälkeen 2 - 3 minuuttia.
- Lisää ainekset valmistusastiaan täyttötyökalua ② käyttäen ja paina niitä pysäyttimellä ① .

⚠ **Vaara!** Älä koskaan paina aineksia astiaan kädellä tai muulla esineellä! Käytä aina pysäytintä ①!

Työn lopetus

- Kun ainekset ovat pilkottu ja sekoitettu riittävästi, käännä virtakytkin „0"-asentoon ja poista pistoke pistorasiasta.
- Irrota valmistusastia M moottorista n kääntämällä astiaa hieman vastapäivään ja poistamalla sitten astia.
- Irrota kansi C valmistusastiasta kääntämällä kantta hieman vastapäivään ja poistamalla sitten kansi (mahdollista vasta sen jälkeen kun valmistusastia on irrotettu moottorista).
- Poista käyttöakseli I työkalua käyttäen ja aseta se sivuun.
- Tyhjennä loput ainekset valmistusastiasta lastaa q käyttäen.
- Puhdista käytetyt osat (ks. seuraava kappale).

Puhdistus ja huolto

⚠ **Terveysriski!** Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista heti kaikki kiinnitarttunut ruoka.
⚠ **Vaara!** Älä koskaan pese tai huuhtele moottoria! Älä upota moottoria veteen! Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
⚠ **Loukkaantumisvaara!** Leikkuuterät ja kiekot ovat teräviä! Älä koske niihin! Ole varovainen, kun puhdistat leikkuuteriä ja kiekkoja!

Älä käytä ruostuttavia tai emäksisiä puhdistusaineita tai liuotusaineita sisältäviä välineitä (esim. puhdistustyynyjä jne). Ne saattavat naarmuttaa pinnan.
Yksittäisten osien on oltava täysin kuivia ennen käyttöä.

- Puhdista moottori ⑭ kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Puhdista kaikki osat läpikotaisin huuhteluvedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Valmistusastia ⑬, kansi ③, täyttötyökalu ②, pysäytin ①, käyttöakseli ⑫, vispauskiekko ⑦, sekoitusterä ⑧, vaivausterä ⑨ ja ruostumattomasta teräksestä tehty terä ⑩ voidaan puhdistaa myös astianpesukoneessa. Varmista, että lukitus- ja liitäntäosissa ei ole ruokajäämiä.

Toimenpiteet ongelmatilanteessa

Sähkölaitteissa voi tapahtua vikoja. Tämä ei tarkoita välttämättä, että itse laitteessa on vika.

Jos moottori ei pyöri, varmista, että kaikki tarvikkeet (valmistusastia, kansi, käyttöakseli, työkalut jne) on kokoonpantu oikein. Laitteessa on useita turvakytkimiä, jotka estävät moottoria käynnistymästä, jos laite ei ole kokoonpantu oikein.

Jos et saa ongelmaa korjatuksi, ota yhteys neuvontapalveluumme.

⚠ **Vaara!**
Älä yritä koskaan korjata itse viallista tai vialliseksi epäilemääsi laitetta. Voit asettaa itsesi ja laitteen myöhemmät käyttäjät vaaralle alttiiksi. Laitteen korjauksia saa suorittaa vain valtuutetut asiantuntijat.

Laite täyttää eurooppalaisten direktiivien 2006/95/EC, 2004/108/EC ja 2009/125/EC vaatimukset.

Tätä tuotetta ei saa hävittää normaalina kotitalousjätteenä. Se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaiteromun kierrätyspisteeseen.
Työkalut ovat täysin kierrätettäviä tunnustensa mukaisesti. Vanhojen laitteiden uudelleenkäytöllä, materiaalikierrätyksellä ja muilla kierrätysmenetelmillä toimit omalta osaltasi ympäristön suojelemiseksi.
Kysy tarvittaessa paikallisilta kunnan viranomaisilta tiedot sopivasta kierrätyskeskuksesta.

Muutokset

Innholdsfortegnelse

Apparatoversikt / figurer 3

Før bruk 61

- Lese bruksanvisningen 61
- Beregnet bruk 61
- Tekniske data 61

Sikkerhetsanvisninger 61

Leveringsomfang/apparatdeler 62

Installasjon og tilkobling 62

Verktøy 62

Drift 63

- Forberedelse 63
- Slå på 63
- Avslutte arbeidet 64

Rengjøring og pleie 64

Hvis det oppstår et problem 64

Før bruk

Gratulerer med kjøpet av kjøkkenmaskinen. Den må kun brukes til det beregnede formålet i samsvar med denne bruksanvisningen.

Lese bruksanvisningen

Les derfor bruksanvisningen grundig før bruk, den gir anvisninger om bruk, rengjøring og pleie av apparatet. Ved manglende overholdelse av anvisningene påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. Oppbevar bruksanvisningen nøye og å gi den videre til andre brukere sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantiinformasjonen i slutten av bruksanvisningen.

Beregnet bruk

Dette apparatet er beregnet på å brukes i husholdningen. Apparatet er ikke beregnet på ren næringsbruk.
Apparatet er beregnet på oppmaling og blanding av næringsmidler og drikkevarer. All annen bruk eller bruk som går utover dette anses som ikke-beregnet bruk.
Vær oppmerksom på sikkerhetsanvisningene under bruk. Ved ikke-beregnet bruk, feil betjening, unnlatelse av å følge anvisningene eller uprofesjonelt utførte reparasjoner bortfaller ethvert ansvar for eventuelle skader. Tilsvarende bortfaller alle garantiytelser i slike tilfeller.

Tekniske data

Nettspenning:	220-240 V~, 50/60 Hz
Strømforbruk:	900 W
Verneklasse:	II

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Farlig spenning!

Feil elektroinstallasjon eller for høy spenning kan føre til elektrisk støt.

- Apparatet må kun tilkobles til en riktig montert, jordet stikkontakt. Tilførsel og støpsel må være tørre.
- Støpselet må være fritt tilgjengelig slik at apparatet i en nødssituasjon lett kan kobles fra strømnettet.
- Ikke ta i bruk apparatet og trekk ut støpselet umiddelbart hvis:
  - apparatet eller strømkabelen er skadet
  - det foreligger mistanke om en feil etter et fall eller lignende
- Hvis strømkabelen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller forhandleren eller tilsvarende kvalifisert person for å unngå farer.
- Ikke åpne huset, men overlat reparasjonen til fagfolk. Kontakt et fagverksted for å få utført dette. Erstatningsansvar og garantikrav er utelukket ved egen utførelse av reparasjoner, feil tilkobling eller feil betjening.
- Verken selve apparatet, strømkabelen eller støpselet må senkes ned i vann.
- Bruk apparatet kun i tørre, innendørs rom. Bruk det aldri i våtrom eller i regnvær.
- Hvis du ikke bruker apparatet, monterer eller demonterer det, rengjør det, eller hvis en feil oppstår, må du slå av apparatet og alltid trekke ut støpselet fra stikkontakten.

Farer for barn / ved feil betjening!

Barn kan ofte ikke oppfatte farer eller undervurderer dem.
Feil håndtering av apparatet kan forårsake personskader.

- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dens tilkoblingskabelen må holdes borte fra barn.
- Ikke la barn leke med emballasjefolien. De kan bli fanget i den under lek og kveles.

- Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer, inkludert barn, med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper, med mindre de er under tilsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet eller mottar anvisninger om hvordan man bruker enheten.
- Barn bør være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Knivene er svært skarpe. Oppbevar skiver og rustfrie stålblader utilgjengelig for barn.
- Ikke fjern lokket under drift.
- Ikke grip inn i apparatet når det er i drift.
- Hold f.eks. langt hår unna påfyllingsåpningen.
- Ikke stikk gjenstander, f.eks. skjeer etc., inn i påfyllingsåpningen når apparatet er i drift.
- Ikke beveg apparatet under drift.
- Fest eller fjern aldri tilbehør under drift. Slå alltid først av kjøkkenmaskinen og koble strømkabelen fra stikkontakten.
- Knivene kjører en tid etter at du har slått av apparatet. Vent til apparatet ikke lenger beveger seg før videre håndtering.
- Grip aldri i bladene på knivinnsatsene.

Fare for skader!

Feil håndtering av apparatet kan forårsake skader.

- Fyll aldri i kokende væske.
- Fyll aldri i harde matvarer, f.eks. kaffebønner, kandissukker, knokler, nøtteskall etc. og ikke frossen mat.
- Ikke plasser maskinen på vannømfintlige overflater. Vannsprut kan skade dem.

Leveringsomfang/ apparatdeler

Se figur 1:

① Stapper
② Påfyllingshjelp
③ Lokk
④ Grovkutte-/raspeskive
⑤ Finkutte-/raspeskive
⑥ Strimmelkutteskive (Julienne
⑦ Slagskive
⑧ Rørekniv
⑨ Eltekniv
⑩ Rustfri stålkniv
⑪ Knivdeksel til ⑩
⑫ Drivaksel
⑬ Tilberedningsbeholder
⑭ Motor
⑮ Driftsbryter
⑯ Strømkabel med støpsel
⑰ Slikkepott

Installasjon og tilkobling

- Fjern all emballasje fra apparatet.
- Rengjøring av apparatet (se „Rengjøring og pleie“ på side 64).
- Plasser apparatet på et stabilt, flatt underlag i nærheten av en stikkontakt.
- Kontroller at driftsbryteren ⑮ står på „O“ (Av).
- Plugg inn støpselet ⑯ i en forskriftsmessig installert, jordet stikkontakt.
  Hvis strømkabelen er for lang, kan du rulle den opp på bunnen av motoren ⑭ .

Verktøy

Med kjøkkenmaskinen kan du kutte, raspe og strimle og piske krem, fløte og eggehvite.

⚠ **Fare!** Knivene er svært skarpe!
Se figur 1:
④ Grovkutte-/raspeskive og
⑤ Finkutte-/raspeskive
Disse to skivene har en kniv på en side (f.eks. til agurkskiver) og på den andre siden en rasp (f.eks. til potetkaker). Ønsket verktøy må vende opp når det settes inn (se figur 2).
Hastighetstrinn I til myke ingredienser (f.eks. tomater, agurker),
Hastighetstrinn II til hardere ingredienser (f.eks. gulrøtter, poteter).
⑥ Strimmelkutteskive (Julienne)
til tilberedning av grønnsaksstrimler.
Hastighetstrinn I.
⑦ piskeskive
Til pisking av kremfløte og eggehviter.
Hastighetstrinn I.
⑧ Rørekniv
Se „⑩ Rustfri stålkniv".
⑨ Eltekniv
Til blanding av gjærdeig
Hastighetstrinn I-II.
⑩ Rustfri stålkniv
Til maling av kjøtt og knekte nøtter.
Hastighetstrinn I-II.
For å oppnå bedre gjennomblanding kan rørekniven ⑧ benyttes i tillegg.

Drift

Forberede

- Forberede ingredienser:
  Rens kjøtt for hud, ben og sener, fjern stilker og kjernehus på frukt og grønnsaker. Kutt alt i terninger på ca. 2 cm. Inntil 750 g kan bearbeides om gangen. Større stykker må deles i tilsvarende mindre.
  Ved å tilsette litt olje eller fett får du ofte et bedre resultat.
- Sett tilberedningsbeholderen ⑬ på motoren ⑭ . Pilmerkingen nederst til venstre ved siden av håndtaket må peke på symbolet „O"og drei den med urviseren til anslaget over symbolet „●" (en låsing er bare mulig etter fullstendig montering, se figur . 5).
- Plasser drivakselen ⑫ i tilberedningsbeholderen på tannhjulet til motoren.
- Plasser ønsket verktøy forsiktig på drivakselen. Skivene ④ - ⑥ plasseres øverst, rørekniven ⑧ i midten og de andre verktøyene nederst på drivakselen (se figur 3).
  Ved bruk av den rustfrie stålkniven ⑩ må først dekselet ⑪ fjernes forsiktig fra bladet.
- Tilberedningsbeholderen fylles med de aktuelle ingrediensene (maks. 750 g eller 1,5 l).
- Sett på lokket ③ på tilberedningsbeholderen (se figur 4), den lille nesen må peke rett mot høyre for beholderhåndtaket. Lukk med en liten dreining med urviseren..
- Nå kan også tilberedningsbeholderen låses ved dreining med urviseren. Den lille pilen nederst til venstre på beholderhåndtaket må peke på symbolet „●" på motoren (se figur 5).
- Plasser påfyllingshjelpemiddelet ② på stussen på lokket ③ sc når ingrediensene bli fylt i under drift. Da må den største siden av påfyllingshjelpemiddelet ligge over midten av lokket.
- Sett inn stapperen ① i påfyllingshjelpemiddelet eller eventuelt direkte i stussen på lokket.
- Drei driftsbryteren ⑮ til posisjon „0" (Av) og stikk støpselet ⑯ i en stikkontakt.

Slå på

- Funksjoner på driftsbryteren ⑮ (se figur 6):
  „0" – Av
  „I" – Lav hastighet
  „II" – Høy hastighet
  „P" – (eng.: Puls), korte impulser med høy hastighet så lenge bryteren holdes i posisjonen
  Trykk på tasten ⑱ „TURBO" – det skjer en kortvarig omkobling fra trinn „I" il trinn „II".
- Kjør motoren i maksimalt 1 minutt og ta deretter en pause på 2 til 3 minutter.
- Fyll på ingrediensene med påfyllingshjelpemiddelet ② i tilberedningsbeholderen og trykk dem inn med stapperen ①.
  ⚠ **Fare!** Trykk aldri inn ingrediensene med hånden eller andre objekter! Bruk alltid stapperen ①!

Avslutte arbeidet

- Når ingrediensene er tilstrekkelig oppmalt og blandet, dreier man driftsbryteren ⑮ til posisjon „0" (Av) og trekker ut støpselet ⑯ fra stikkontakten.
- Løsne og ta av tilberedningsbeholderen ⑬ med en lett dreining mot urviseren fra motoren ⑭ .
- Løsne og ta av lokket ③ved å dreie litt mot urviseren og fjern tilberedningsbeholderen (kun mulig hvis tilberedningsbeholderen er løsnet fra motoren).
- Ta forsiktig ut og legg bort drivakselen ⑫ med verktøyet.
- Tøm tilberedningsbeholderen og fjern de resterende ingrediensene med slikkepotten ⑰.
- Rengjør alle brukte deler (se neste kapittel).

Rengjøring og pleie

⚠ **Helsefare!** Rengjør alle delene umiddelbart etter bruk og fjern øyeblikkelig eventuelt eksisterende matavfall.
⚠ **Fare!** Vask eller skyll aldri motoren! Ikke dypp den i vann! Før rengjøring må du alltid trekke ut støpselet.
⚠ **Fare for personskade!** Kutteknivene og -skivene er skarpe! Må ikke berøres! Vær forsiktig når du rengjør knivene og skivene på forsiden!

Ikke bruk løsemiddelbaserte, etsende eller skurende rengjøringsmidler eller rengjøringshjelpemidler (f.eks. gryteskrubber eller lignende). Disse kan ripe opp overflaten.
De enkelte delene må være helt tørre før bruk.

- Rengjør og tørk grundig av motoren ⑭ med en lett fuktet klut.
- Alle andre deler rengjøres grundig og tørkes godt.
- Tilberedningsbeholderen ⑬, lokket ③, påfyllingshjelpemiddelet ②, stapperen ①, drivakselen ⑫, piskeskiven ⑦, rørekniven ⑧, eltekniven ⑨ og den rustfrie stålkniven ⑩ kan også rengjøres i oppvaskmaskinen. Kontroller at alle låse- og tilkoblingsdeler er fri for matrester.

Hvis det oppstår et problem

Med alle elektriske apparater kan det oppstå feil. Det dreier seg ikke alltid om en feil ved apparatet.

Hvis motoren ikke starter, må du kontrollere at alt tilbehør (tilberedningsbeholder, deksel, drivaksel, verktøy) er riktig montert. Det er flere sikkerhetsbrytere som hindrer start av motoren ved feil montering.

Hvis feilen ikke kan fjernes, kan du kontakte vår hotline.

⚠ **Fare!**
Forsøk aldri å reparere et apparat som har eller tilsynelatende har en feil. Du kan bringe deg selv og eventuelle senere brukere i fare. Kun autorisert fagpersonell kan utføre slike reparasjoner.

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2006/95/EU, 2004/108/EU og 2009/125/EU.

Dette produktet må ikke kastes på slutten av levetiden sammen med vanlig husholdningsavfall, men må leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.
Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.
Du kan undersøke med kommunen du bor i hvor du finner det ansvarlige returpunktet.

Vi tar forbehold om tekniske endringer

Änderungen vorbehalten - IB-16070011-03-1204
type: 0416070011